



समर्पण !

मेरी परमपूजनीया

“भावज”

श्रीमती

चन्द्रकलादेवीजी

के

कारुण्यसे

जेकत्फार

सादर और मम्रेम

अर्पण है ।

निवेदिता—

सरस्वती ।

# भूमिका ।

मुझमें पुस्तक लिखनेकी योग्यता नहीं है और न यह किताब किसी तरहकी शिक्षा देनेके लिये लिखी गई है। गृह-प्रयत्न तथा पुस्तकोंके पढ़नेसे मुझे जो अनुभव हुआ है, उसीका संग्रह मात्र कर दिया गया है।

यदि इसके पढ़नेसे मेरी बहनोंको कुछ भी सुविधा हुई तो, मैं अपना परिश्रम सफल समझूंगी। उत्साहित होनेपर संभव है कोई दूसरी रचना लेकर आपकी सेवामें उपस्थित हो सकूँ।

स० द्वि० ग०



## सूचना ।

जैनसारका द्वितीय संस्करण ज्योंका त्यों दो प्रकाशित किया गया है । कई विषय और जोड़ देने की इच्छा थी, किन्तु हिन्दो-संसारके सुरिच्छान लेखक माननीय पं० मधनद्विदेशीश्वरी भनामविक मृत्युके कारण मैं उनकी पत्नीसे जो इस पुस्तककी लेखिका है इस विषयमें कुछ इस समय सहायता न ले सका और न पाठक पाठिकाओंसे ही किसी प्रकारके परिवर्तनके लिए सलाह दी । धूँकि यह विषय व्यवहारिक है, इसलिए इसके पाठक पाठिकाओंसे अनुरोध है कि यदि वे इसमें कुछ सुटि पायें या किसी प्रकारका परिवर्तन करना उचित समझें तो सूचित करें जिससे भविष्यमें इससे और उत्तम रूपमें उनके सामने यह पुस्तक रखी जा सके ।

प्रकाशक ।

---

# जैवतार ।

## विषय सूची ।

### प्रथम भाग ।

पहला परिच्छेद—( १ से २० पन्ने तक ) रोटी—गेहूं, बेसन, चाजग । दाल—भरहर, उरद, मूंग, चना, मटर, सब दाल मिलाकर । भात—सादा, मोठा, केसरिया, खीर । कढ़ी—बेसन, उड़द, मूंगकी दाल, चना, सन्तरा । अन्य—यखीर, यफ्फाई, सगपेता, रसाज, बेसनके आम, खरिया, अर्द्धके पत्तोंकी पकौड़ी, चनेकी दालमें फटहल, पिचड़ी, खड़े उड़द, सिवई वरी, भुरकुल, चिउड़ेकी पिचड़ी ।

दूसरा परिच्छेद—( २० से २३ पन्ने तक ) साग—पालक, धुआ, चारई, मूली, कौहड़ा, सरसों, पेडा, चना, अर्द्ध पत्ता ।

तीसरा परिच्छेद—( २३ से ४१ पन्ने तक ) तरकारी—परघर, बैंगन, तरौं, भरता परघर, नेनुआ, घेवड़ा, मूली, फर्घा गूलर, भिण्डी, करेला, आलू, मेथी, सद्दिजन, फटहल, अर्द्ध, रसास, कच्चा पपीता, लौकी, जीरा, फफड़ी, सलगम, आलू, सेम, बैंगन, रतालू, निमोना, मटर, आलू, रसदार बैंगन, गड़यड़गीजा, गांठ गोभी, बैंगन कलौंसी, जमीकन्द, फेला, करमकहा, गोभी, चिउड़े के फूल, आम ।

चौथा परिच्छेद—( ४१ से ४२ तक ) रायता—कोहड़ा,

आलू, दधुआ, बैंगन, नुक्ताई, पोदीना ।

पांचवां परिच्छेद—( ४३ से ४५ तक ) चटनी—इमली,

आम, पोदीना, आम लट्ठाई, छुहारा, आलू, कटौदा, गिरी,  
आंवला, मीठी ।

छठवां परिच्छेद—( ४५ से ५१ तक ) अचार—आक,

अचारी, नेवू, लिखोड़ा, गाजर, आलू, जिमीकन्द, लाल मिर्चा,  
खंडा, छुहारा, इमलीकी चिड़िया, भमड़ा, कच्चे आमका गलरा,  
बटईल, मोठा नेवू, आलू, बैंगन ।

## दूसरा भाग ।

सातवां परिच्छेद—( ५३ से ५७ तक ) मुरब्बा—आम,

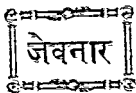
आंवला, पेडा, अनन्नाम, फालसा, इमली, कमरस, गन्ना, नेवू,  
नाशपाती, सेब, पड़ा केला, हड़, भदरक, गाजर, यादाम, छुहारा

आठवां परिच्छेद—( ५८ से ७३ तक ) पकौड़ी—बैंगन,

पोदीना, कोहड़ा, फूल, मूंगकी दाल, उड़ईकी दाल, बेसन, लीकी-  
घण, मसूरके पत्ते, जमोकरन्दके पत्ते, आमके पत्ते, चनेकी दाल,  
दही बड़ा, दही पकौड़ी, इमलीकी पकौड़ी, मूली, मधुविलास,  
गिरी, आमका रस, खालू, अर्छा, केला । नमकीन—मेंवेका  
दही बड़ा, कचरी, नमकीन सेब, चनेकी दाल, सेम, बेसनके  
घोला, मूंगकी दालके घोटा, हरे चनेका घोला । पूरन पूड़ी—



Lalchand Jethi



सखरी  
रोटो

पहिले आटेको मांडकर पानीमें मिगोदे । थोड़ी देर बाद पानी निकाल कर दोनों हाथोंसे थोड़ा २ पानी दे दे कर आटेको सुब मांढे । तब छोटी २ लोई करे । फिर चकला घेलनसे घेल कर गर्म तावे पर रख दे । तब तक दूमरी रोटो तैयार करती रहे । फिर तावे की रोटो दूमरी ओर उल्ट दे । जब हो जाय उतार कर कोयले की आग पर रखदे । जब डेवड़ जाय, तब राख धाड़ कर एक घर्तनमें रखदे । सुघने न पावे । इसी तरह सब रोटो बनाले । फिर धो लगा २ कर रखनी जाय ।

अरहर की भूनी दाल ।

घटलोंमें अदहन देकर जलने चूल्हे पर रख दे । फिर घालीमें बीनी तथा फटकी हुई साफ दाल रखे । जब अदहन गर्म हो जाय तब चूल्हेसे अदहन उतार कर किसी घर्तनमें रख कर ढंक दे । फिर घटलोंमें ज़रा सा घी डाले, औरा होंग आदि ( जैनी कंच हो ) डाल दे । जब सुगन्धि आने लगे तब पानीसे धोई दाल घटलोंमें छोड़ कर चकलीसे सुब चला २ कर भूने । तब हन्दी, घनिपां, लाल मिर्चा या पीसा हुआ मसाला, जो पसंद हो डाल कर सुब भूने । फिर दूसरे घर्तनमें रखा हुआ अदहन डालदे । फिर नमक छोड़नेके बाद उतार कर कोयलेके ऊपर रखदे कि गरम रहे ।



## दूसरी विधि ।

पल्ले डाल का पाना में मिमांसे । अदहन गर्म हो जाने पर दूसरे अतन में रग दे । बटलों में १/२ पाव था, लींग, जीरा, और दो लाल मिर्चा डाल दे । नमक का पाने पर दही डाल दे । जब हो जाय तो पाना के अतन में निकाल कर रख छोड़े । इस तरह की डाल कम्माई के अतन में बना न पकानी चाहिए । शुद्ध फूल या कलइदा आसमिताय में अतन में उतानी चाहिए ।

## तीसरी विधि ।

डाल की एक घंटा पल्ले मिमांसे । अदहन चढ़ा दे । खील जाने पर डाल छांटे । १/२ नमक अदरक, काला मिर्च डाल दे । एक जाने पर ही गरम मिर्च डाल दे । रग जाके छाँक देकर उतार दे । इस तरह की नौ डालें १/२ पाव अतन में ही बनानी चाहिए ।

## उरद की डाल ।

पल्ले उरद की डाल का पाना पानी का पाने में रग कर मोय (मिमांसा) कर रात भर रख दे । सुबह १/२ पाव में मुखा कर ऊखली में छांटे । छिलका अलग हो जाने पर पकाय । इस तरह की धुली डाल बहुत अच्छी होती है ।

अदहन खील जाने पर अलग निकाल ले । बटलों में डेढ़ छटांक या डाले । एक तोला धानिया, एक तोला अदरक, दो आना भर जीरा, एक आना भर हल्दी, २ माशे डाल चानी, २ माशे लींग, २ माशे इलायची, सब धाराक पासकर बटलों में छोड़े । जब मसाला बादामी रंग हो जाय, तब उसमें एक सेर डाल छूय भूनकर और अदहन डाल दे । नमक रुचिके अनुसार छोड़े । डाल के गल जाने पर डेढ़ तोला घी और एक तोला कचरी डाले ।

१)

## दूसरी विधि ।

पाच भर उरदकी घोर दाल घड़ा दे । ४ इलायची, ४ लौंग, पोड़ी दालचीनी, पानीमें मिगो दे । दालमें हल्दी नमक डालदे । अब मघफुली दाल हो जाय तब माघ सेर दूध डालदे । घी से ऊपर का मसाला छौंक दे । १ रसो हींग घीमें पका कर और एक तोला अदरक डालदे ।

## मूंगकी दाल ।

उरदकी सो घोर दाल माघ सेर, घी एक छटांक, तेजपात २ तोला, काली मिर्च ४ तोला, नमक हल्दी माघ माया, जीरा एक माया, दाल चीनी और लौंग एक २ माया । तेज पात हल्दी और दाल चीनीको पानीमें पीस कर अदहनमें पकावे । फिर दूसरे बर्तनमें रख, दो छटांक घीमें जीरा और लौंग को भूने, उसमें दाल को छोड़ कर भूने । फिर उसमें अदहन और नमक डालदे ।

## मूंगकी धुली दाल ।

उरद की दाल को तण्ड बनावे । अदरक न डाले ।

## मूंग की दाल ।

धनिर्दोको गरी एक तोला, तेजपात माघा तोला, और काली मिर्च २ तोला, पीस कर तीन पाच पानीमें घड़ा देवे । अब खोलने लगे, तब उसमें माघ सेर दाल छोड़ कर तेज आंच दे । अब पानी उल कर दालके बराबर हो जाय, तब उसे करछुलसे सूख घोटि । फिर माघपाच छोले दूध बादाम पीस कर माघ सेर दूधमें छान कर उसमें केशर मिलावे । माघ पाच मलाई भी डाल कर मिलावे । फिर नमक छोड़दे । दूसरे वासनमें माघ पाच घी सूख गरम करे । २ मायो इलायची और १ तोले जीरे का छौंक देकर उसमें डालदे । फिर थोपले पर रखदे ।

## खड़ी मंग ।

खड़ा मंगको गरम अदहनमें पकावे । रुचिके अनुसार गरम मसालों को छेदे । नमक और चटनी भी डाले । लींग, जीरा, लींगमें छोक डीरे । इसी तरह खड़ी मसूर भी बनती है ।

## चनेका दाल ।

पाच मग चनेका दाल उबाले । आधा दाल पीस कर उस चनेका दालमें मिलावे । चना उलायका ३ माशे, चनिया ६ माशे, जारा मकई २ माशे तथा एक रत्ता जूट मिच २ माशे, हल्दी एक माशे और पानामे उबल बराबक पास कर, धो छटाक भर दाल कर उस पानामे जूट डे । तब पानामे सुखी आ जाय तब उस दालमें छोट पाच पानामे पाच मग दाल पीस कर डालदे । डेढ पाच पाना डाल कर, आधा नमक डाल दे फिर एक छटाक धो डाले ।

## मटरका दाल ।

१६०० ग्राम मटर डे ६ । १६०० ग्राम आधक देवे । जय दाल पाच मग पाच मग चनेका दाल गरम मसूर का नमक डाले । दो छटाक भर छेदे । तब पाना डाल कर तथा मसूर मसूर और मिचका म डाल कर डेवे ।

## मग पना ।

मग उरई या माटका दालका बनता है । अदहनमें दाल हाथ कर कटा हुआ मसूर डाले । चना मेथी, यधुजा, मोआ, पालक आदिक सागों का समवेत बनता है । जय दाल और साग मसूर कर मसूर जय तथा लींग और मिचका छोक देवे ।

## सबदाल मिलाकर ।

काँ तरहकी दाल मिलाकर मोय ले । तब गर्म भदहनमें छोड़े । हल्दी, मसूर, गरम मसाला छोड़े । एक जाने पर हींग और जीरेका छौंक देवे । थोड़ा घी भी डाले ।

## भात ।

बड़ी घटलोंमें तीन हिस्सा पानी मर कर भदहनको सूख गरम करे । जब पानी खीलने लगे, तब एक मोटे कपड़ेमें सूख बड़िया चावलको धोकर ढीला बांधे ॥ एक लकड़ीकी घटलोंके मुंह पर रख कर उसीमें चावलकी पोटलीको बांधकर लटका देवे । पोटली पानीसे दो अंगुल ऊपर रहे । घटलोंका मुंह किसी पासनसे ढक देवे । पौन घंटे तक भांच देता रहे । जब भाफसे चावल अच्छी तरह पक जाय तब टटोले कि पका है या नहीं । जब भात हो जाय, तब उसे निकाल ले । घटलोंका पानी फेंक कर उसीमें चावल डाले, दो छटांक घी डाल ढंक कर रखदे ।

## भातकी दूसरी विधि ।

जिनने चावल बनाने हों उसे किसी चीज़से नाप ले । एक कटोरा चावल हो तो दो कटोरेसे कुछ ज्यादा भदहन दे । फिर घटलोंमें जब भदहन गरम हो जाय तब चावलको धोकर डालदे । जब पानी उल जाय तब ढंक दे । फिर थोड़ा सा घी डाल दे ।

## भातकी तीसरी विधि ।

चावलको धोकर भदहनमें डाले, सड़ी अंगुलीसे पानीको नापले । चावलसे २½ या तीन अंगुल पानी ऊपर रहे । फिर भांच-पर रख दे । किसी बर्तनसे ढंक दे । अधिक पानी होगा तो गिर जायगा । जब पक जाय तब थोड़ा सा घी डाल दे ।

ढाक दे । इसी तरहसे सब बनाले । अगर कपड़ेके ऊपर बहुत हो गई हो तो उल्ट दे । थोड़ी देर बाद देखले सब हो गई है या नहीं । भाफ न निकलने पावे । इसी तरह जितनी चाहे बना ले । यह भी देखता रहे कि बटलोरमें पानी है या नहीं । पानी नहीं होना तो बटलोर फूट जायगी । फिर कड़ाहीमें एक छटांक तेल या घी डाले । जब गरम हो जाय तब उसमें सब बकौरी डाल दे । कलछीमें चलाता रहे । सिंक जाने पर किसी बर्तनमें निकाल ले । फिर कड़ाहीमें तेल या घी डाल कर, उसमें मेथी और लाल मिरचा डाले । फिर थोड़ी सी पीसी दाल घोल कर डाले । नमक छेड़दे । जब कढ़ी हो जाय तब खटार डालदे । फिर उसमें बकौरी डालदे । थोड़ी सी कोरी बकौरी रहने दे । इसी तरह और दालों की भी बनती है ।

### बेसन और आटेकी रोटी ।

थोड़ा बेसन और थोड़ा आटा मिला कर मिनी दे । माइते समय नमक डाल दे । थोड़ी अजवाइन भी छोड़े । फिर रोटीकी तरह बनाले । गरम रोटीमें छेद करके घी डाले और गरम गरम भोजन करे ।

### बाजरेकी रोटी ।

बाजरेके आटेको गरम पानीसे माड़े । फिर थोड़ा थोड़ा माइता जाय और हाथमें पानी लगा २ कर रोटी बढाता जाय गुड़ और घी मिला कर खाय । इसी तरह मक्काकी रोटी भी बनती है पर उममें गुड़ न डाले ।

### उरदकी दालका सगपैता ।

उरदकी दालको मिनी कर घी डाले । भद्हन गरम करे । भद्हन निकाल कर बटलोहीमें घी और हींग डाले । मक्कने पर

दाल डाल कर कलछीसे चला चला कर खूब भूने । फिर हल्दी डाले । भून जाने पर बद्दहन डालदे । फिर नमक छोड़दे । जब दाल जरा सा कधी रहे तब पालकका साग महीन २ काट कर छोड़ दे । हो जाने पर उतार ले ।

## रसाज ।

पाच मर बेसनको महीन चलनीसे चाल ले । कड़ाहीमें पहले जरा सा घी या तेल लगादे । फिर बेसनको पानीमें पतला धोले । फिर कड़ाहीमें भाग पर चढ़ा कर रखदे । बराबर चलाता जाय । जरा सा कलछीसे निकाल कर थालीमें रख कर देखे कि जमता है या नहीं । जमने लगे तो तेल या घी लगो हुई थालीमें फैलादे । जब ठंडा हो जाय तब चाकुसे लम्बे २ और छोटे २ टुकड़े काट २ कर रख दे । फिर कड़ाहीमें घी या तेल गरम करके अच्छे २ टुकड़ोंको कड़ाहीमें डाले । खराब टुकड़ोंको रहने दें । पहले अच्छे टुकड़ोंको सेकता जाय जब लाल हो जायें और फूल जायें तब जब टुकड़ोंको निकाल ले । फिर उसमें उन खराब टुकड़ोंको डाल कर चलाता जाय । जब सिक जायें तब किसी बर्तनमें निकाल ले । उसमें फिर जरा सा नेन या घी और हींग डाले । फिर हल्दी और गरम मसाला घोल कर डाले । जब भून जायें तब जो खराब टुकड़े हैं उनको हाथसे महीन करे, थोड़ा पानी डाले, फिर खूब महीन करके कड़ाहीमें डाल दे । नमक भी छोड़ दे । यह देखती रहे कि बड़ी बहुत पनली न हो । फिर जो टुकड़े सिके रखने हैं उनको किसी कटोरेमें रख कर जो बड़ी बनार्ह है उसमें डाल दे । थोड़ी देरमें भोग जायेंगी । बहुत अच्छा होता है । जिनका बेसन होता है उतना ही घी या तेल लग जाता है । पर खानेमें बहुत अच्छा स्वादिष्ट होता है । तेल खराब होगा तो छितरा जायगा । नेन और बेसन दोनों अच्छे होने चाहियें ।

## चनेकी कढ़ी ।

आध पाव चना भिगी कर उसे सूख उथाल ले । एक छटांक बेसन और आध सेर दही घाल कर चनेमें मिला दे । फिर काली गंध और हींगमें छींक दे ।

## सन्नरोकी कढ़ी ।

पाच छ नारंगियोंका रस निकाल ले । उसमें आध छटांक घूरा, १ तोला अदरक, दो आना भर जीरा, ४ इलायची बड़ी साथ चांजेकी वारीक पीसे और छान कर सन्नरोके रसमें डाल दे । पीछेमें दालचीनी और हींगका बघार दे । एक उथाल जाने पर उतार ले । इसी प्रकारसे फालसेकी भी बनती है ।

## दूधके चावल ।

आध पाव धुले चावलकी उथाल ले । उँद पाव दूध चावलमें भोडा २ देकर भीटाये । एक तोला मीठा डाल कर धीमी आग पर किम्बा धामनसे ढूंक कर पकने दे । हा जाने पर उतार ले ।

## बेसनके आम ।

पाव भर बेसन महीन चालनीमें चाला हुआ पानीमें घोल ले बहुत पतला न घाले । फिर कढ़ाहीमें जरा सा घी लगा कर उसमें डाल कर आग पर रख दे । बराबर बलाना जाय । रसाजके पाकके समान हो जाने पर नीचे उतार कर गोल २ आमकी तरहसे बनाये । आटे का छोटी २ सी गुडली बनाकर उसके अन्दर रख दे । फिर एक तारकी धामनी तैयार करे । उसमें बड़ी इलायची का माटा चूर डाल दे । फिर कढ़ाहीमें घी डाले और बने हुए आमका चाकूमें काट २ कर आटेकी गुडली निकाल २ कर काँक दे । फिर घी गरम हो जाने पर उसमें डाल दे । जब लाल हो

आप तब निकाल कर घासनीमें डालना आप । ऐसेही सब आम सेंक कर घासनीमें डालदे । खानेमें खादिए होता है ।

## खुरीका

पहले भाटेको खूब माड़कर पड़ी सी लोई बनाये । चकला बेलनसे बेलकर उसी मोटी रहे, तभी चाबूसे बहुत महीन लम्बी सी काट कर कड़ाहीमें घी डाल कर उसीमें डालदे । जब सिंक आप तब किसी बर्तनमें निकाल ले । इसी तरहसे सब बनाले । तब गरम दूधमें मिलाकर पीनी डालदे ।

## अरुईके पत्तोंको पकौड़ी ।

उड़दकी दालको भिगोये, भूसी दूर करके खूब महीन पीसे और खूब पीटे । पानीमें डाल कर देखे कि ऊपर भा आती है । तब उसमें हींग और नमक डालदे । फिर भटार्के अच्छे पत्ते खकलेके ऊपर रखे, एक पत्ता रख कर उसके ऊपर पीसी हुई दाल लगावे, फिर दूसरा पत्ता रखे, फिर किसी दाल लगावे, फिर इसी तरह कई पत्ते एक पर एक रख कर दाल लगावे । फिर इधर उधरसे मोड़ कर लपेट दे । तब पनने पनले बत्तारे हंसुपसे काट २ कर रख दे । उन पर भी दाल लगादे । तब घी या तेल कड़ाहीमें डाल उलट पुलट कर तने । एक जाने पर निकाल २ रखना आप । जब सब दन खुदे तब कड़ाहीमें थोड़ा तेल या घी डालदे । मैथी और लाल मिर्चाका तड़का डालदे । जब माल हो आप तब उसमें हल्दी घोलकर डालदे । फिर थोड़ी सी पीसी दालको घोल कर कड़ाहीमें डाले और नमक छटार् छोड़दे । फिर उसमें कुछ पकौड़ी डालदे, कुछ गूनी रहने दे । जैसी रचणा हो बनाने ।

## चनेकी दालमें कटहल ।

पहले मद्दन गरम करे । उसे मज्जा रखदे । बटोर् में घी





हालकर निपार' भूने । उसके बाद गरम दूधमें छोड़ दे । एक घाने पर बूथ छोड़े जिसमें मीठा हो जाय ।

### घरी ( मूंगके दालकी )

एक सेर मूंगकी दालकी मिगोचे और उसको धोकर छिलका निकाल दे । फिर महीन पीस कर सूख फेंटे । फेंट जाने पर पानी में डाल कर देखे, जो ऊपर भा जाय तो जाने कि उठ गई, जो ऊपर न भावे तो और फेंटे । जब मक्खड़ी हो जाय तो उसमें थोड़ा हींग, काली मिर्च और बड़ी इलायची सन्दात्रमे डाले, फिर मिला कर किसी चौङ्गे ऊपर हाथसे छोटी २ घरी तोड़ती जाय । घृणमें मक्खड़ी तरह सूख जाने पर छुड़ा कर रख दे । जब जी चाहे बना लिया करे ।

### इसके बनानेकी विधि ।

कराही या बटलोहीमें थोड़ा तेल या घी डाल कर हींग छोड़े । जब हींग महकने लगे तब बरियोंको भूने । बादामों रंग हो जाने पर बरियोंको निकाल कर भलग रख दे । फिर मसालेको मून कर उसमें बरियोंको छोड़ दे । थोड़ा आनू छान्य और काट कर छोड़ दे । फिर हल्दी, पानी और समक छोड़ दे । हो जाने पर उतार ले ।

### घरी ( उरदके दालकी )

एक सेर उरदकी दालकी मिगोचे और धोकर भूसी निकाल दे । सूख महीन पीस डाले । फिर उसको पानोंको छोटा दे देकर फेंटे, जब उठ जाय उसमें हींग, काली मिर्च और बड़ी इलायची, इन मसालोंको मिलकर मोटा पीस कर मिला दे । जोगी भी छोड़े । सूख मिला कर किसी चौङ्गे ऊपर हाथसे छोटी २ घरी तोड़े । सूख जानेपर रख ले ।

## चौराईका साग ।

चौराईका साग हाथसे छोटा २ कर तोड़ ले । फिर दो तीर बार पानीसे धो डाले । कराहीमें तेल छोड़ कर मेथी, लाल मिर्च डाले । जब लाल हो जाय तब सागको छौंक दे । नमक डाल कर ढंक दे । गल जाने पर भूय चला कर उतार ले । इसी तरह से मरसेका भी साग बनता है ।

## मूलीका साग ।

मूलीके पत्ते और जड़को खूब महीन काट कर धो डाले । कराहीमें तेल डाल कर मेथी छोड़े । लाल हो जाने पर सागको छौंक दे । चलावे और नमक डाल कर ढंक दे । खूब भुन और गल जाने पर उतार ले ।

## काशीफल ( कोहड़ा ) का साग

फुनगीके पासका नरम २ पत्ता काट कर धो डाले । कराहीमें तेल छोड़ कर मेथी डाले । फिर सागको छौंक दे । हल्दी, सरसों और लाल मिर्चा पीस कर डाल दे । जरा सा पानी डाल नमक छोड़ कर ढंक दे । हो जाने पर थोड़ी खटाई छोड़ दे । खूब भुन कर पत्थरके बर्तनमें निकाल ले ।

## सरसोंका साग ।

सरसोंका साग महीन काट कर धो डाले । कराहीमें तेल छोड़ कर मेथी और लाल मिर्चाका तड़का दे । लाल हो जाने पर साग छौंक दे । अच्छी तरह चला कर नमक छोड़ कर ढंक दे । खूब भुन जाने पर उतार ले ।

## पेठाका साग ।

पाच भर पेठा लावे । ४ लवंग, ४ इलायची, ८ आना भर

घनिपां, २ भाता भर हालचोनी, २ भाता भर हल्दी, ४ भाता भर काली मिर्च, २ भाता भर लाल मिर्च और १२ भाता भर नमक, इन सबको खूब महीन पीस कर पेटेमें मिला दे । एक छटांक घो चढ़ा दे । एक रसी होग छोड़ दे । पेटेको घीमें छोड़के घीरे २ भूने, गल जाने पर दो भाग कर डाले । एकको घीमें चढ़ा रहने दे, उमीमें आध पाव दही डालके तेज आंच पर रख दे, एक तोला बूरा डाले । जब पानी सूख जाय तब उतार ले । दूसरे भागके पेटाका ममाला कपड़ेमें पोंछ डाले और आधे नीबूका रस निचोड़ दे । आधा तोला घूग डाल दे । आधे छटांक घीमें चढ़ा कर हींगमें छींक दे ।

### चनेका साग ।

चनेका साग खूब महीन काट कर घो डाले । कराहीमें तेल डाल कर मेंघीका तड़का दे । लाल हो जाने पर कारीकालके भागकी आंति बना ले ।

### अरुईके पत्तोंका साग ।

अरुईके पत्तोंको काट कर घो डाले । कराहीमें तेल छोड़ कर मेंघी और लाल मिर्चा डाले । लाल हो जाने पर अरुईके पत्तोंका साग छींक दे । भुन जाने पर नमक छोड़ कर ढंक दे । जब गल जाय तब घटाई डाल कर ढंक दे । फिर थोड़ी देर बाद मोल कर सूब भूने । तब किसी पत्रपरके दर्जनमें निचाल ले ।

### परवरकी नाकारो ।

परवरको महीन काट कर घो डाले । कराहीमें तेल छोड़ कर मेंघी डाले । लाल हो जाने पर परवर छींक दे । पीसी हुई काली मिर्च और नमक छोड़ कर ढंक दे । फिर सूब भून कर उतार ले ।

## दुसरी विधि ।

परचरको छोल कर जुड़ा हूँ दो फाँक करके धो डाले । लि  
बटलोहीमें घी या तेल चढ़ा कर घोंडा हींग डाले और गर  
ममालेको भून डाल । फिर तरकारी डाल कर भूने । थोड़ा सा  
पानी और नमक छोड़ कर ढंक दे । हो जाने पर फिर कलछीने  
उलट पलट कर भूने और किसी बर्तनमें निकाल ले ।

## बेगनको तरकारी ।

बेगनको काट कर पानामे डाल दे । बटलोहीमें घी या तेल  
डाल कर ज़ारा और लाल मिर्चा छोड़े । लाल हो जाने पर तर  
कारी डाल कर भून नमक डाल कर ढंक दे । हो जाने पर  
खटाई डाल कर भून । फिर पत्थरके बर्तनमें निकाल ले ।

## दुसरी विधि ।

बेगनको काट कर पानामे छोड़ दे । कराहीमें घी या तेल  
डाल कर उसमें ज़ारा और लाल मिर्चा छोड़े । लाल हो जाने पर  
तरकारीको छोँक कर भूने । नमक छोड़ कर ढंक दे । हो जाने  
पर किसी बर्तनमें निकाल ले ।

## तापरी विधि ।

बेगनको छोल और काट कर पानीमें तेल या घी डालनेके  
बाद ज़ारा और लाल मिर्चा डाल कर तरकारीको भून और  
नमक डाल कर ढंक दे । हो जाने पर दही डाल कर चला दे ।  
तेपार हो जाने पर पत्थरके बर्तनमें निकाल ले ।

## चौथा विधि ।

बेगन और छिले हुए आलू बटलोहीमें काट ले । जीरा

भौर लाल मिर्चा डाल कर घी या तेल छोड़े । हो जाने पर तरकारी छौंक कर भूने । नमक छोड़ कर ढंक दे । गल जाने पर इच्छा हो तो खटार् छोड़ दे । फिर भून कर निकाल ले ।

### पांचवीं विधि ।

बैंगनको लम्बा काट कर पानीमें डाल दे । फिर कराहीमें तेल या घी डाले । जब गरम हो जाय तब बैंगनके टुकड़ोंमें, नमक, काली मिर्च महीन पीस, लगा कर भूने । जब हो जाय निकाल ले । इसी तरहसे सब बना ले ।

### तरोईकी तरकारी ।

तरोईको छील और काट कर घी डाले । बटलोहीमें घी या तेल, और भौर लाल मिर्चा छोड़े । लाल हो जाने पर तरकारी छौंक दे, नमक डाल कर ढंक दे । गल जाने पर इच्छा हो तो खटार् भी डाल दे । अच्छी तरह भून कर उतार ले ।

### परवरका भरता ।

परवरके दो टुकड़े करके घी डाले । कराहीमें तेल या घी डाले । परवरके टुकड़ेमें नमक और काली मिर्च महीन पीस कर लगावे । फिर कराहीमें डाले । जब भून जाय तब निकाले ।

### नेनुवा वा घेंवड़ा और मूलीकी तरकारी ।

नेनुवा छील कर घी डाले । फिर मूलीको भी महीन काट कर घी ले । बटलोहीमें घी या तेल डाल कर मेथी और लाल मिर्चा डाले । जब हो जाय तब घेंवड़ा और मूली एकमें मिला कर छौंक दे । खूब भूने । नमक डाल कर ढंक दे । हो जाने पर निकाले ।

## कन्च गुतरकी तरकारी ।

कन्च गुतरोंका डाल डाले । फिर एक - की चार २ काँचें कर ले । धीरे निहाय कर उमक डाले । तब बटलोहीमें घी या तेल डाल कर नील छाड़ दें । फिर गरम मसाला भून कर तरकारी को कर डाल दें गरम भून बाहर पानी छाड़े । नमक डाल दें । हा जाने पर समदर नी उतार ।

## भिण्डाकी तरकारी ।

भिण्डाफ १ कर उड़े - उमक कर बटलोहीमें घी या तेल डाल कर मधी आर गार भिरवा छाड़ । तब लाल हो जाय तब तरकारी डाल दें गरम भून नमक डाल कर ढक दें । हा जाने पर भून कर निहाय न ।

## डुमरी विधि ।

भिण्डाकी आकर जुड़े हुए दो एकड़ काटे । फिर बटलोहीमें तेल या घी डाल कर नील आर चारा डाले । तब लाल हो जाय तब डुमरीमें गरम मसाला भूने । फिर तरकारी छोक दें और खूब भूने । नमक डाल कर ढक दें । हा जाने पर भून कर निकाल ले ।

## नामरी विधि ।

बाड़ा परपर बाड़ा भिण्डा आकर मशीन काट ले । फिर करलोहीमें घी या तेल डाल कर मधी और लाल भिरवा डाले । तब जल जाय, तरकारी छोक दें । अचड़ा तरह भूने और नमक छाड़ ढक दें । बलमें खूब भून कर कच्चा बर्तनमें निकाल ले ।

## रमदार भिण्डा ।

पहले भिण्डाकी धोकर बीचमें चोर दें । तब हल्दी, लाल, धनिया, लटार्, नमक और मीक मशीन पास कर उमके

भीतर भर दे । बटलोहीमें घी या तेल डाल कर मेथी छोड़े । जब लाल हो जाय तरकारी छौंक दे और भूने । थोड़ा पानी और नमक डाल कर ढंक दे । अब हो जाय उतार ले ।

### करैलेकी तरकारी ।

करैलेको धोकर महीन काटे । घालीमें थोड़े नमकके साथ दोनों हाथोंमें मक्खो तरह मसले, उसमेंमें निकला हुआ पानी फेंक दे । फिर कराहीमें नेत्र या घी डाले । मेथी छोड़े । जब लाल हो जाय, करैला छौंक दे । हल्दी डाल कर उलट पलट कर भूने । नमक डाल कर ढंक दे, फिर खटाई डाले । थोड़ी देर पीछे खूब भून कर निकाल ले ।

### दूसरी विधि ।

पहिले करैलेको धोकर पीचमें चोर दे । हल्दी, धनियां, लाल मिर्चा, खटाई, सौंफ और नमक महीन पीस कर उसमें भीतर भर दे । फिर बेमकमें उसका मुँह बन्द कर दे । कराहीमें घी या नेत्र उसमें भूने मक्खो छोड़े । उसमें जीरा डाल दे । गरम हो जाने पर उसमें करैला छोड़ कर खटा कर ढंक दे । हो जाने पर उतार ले ।

### आलूकी तरकारी ।

आलूको छील काट कर घी डाले । कराहीमें घी या तेल छोड़ मेथी और लाल मिर्चा छोड़ दे । अब हो जाय, तरकारी छौंक दे और भूने । नमक डाल ढंक दे । अब हो जाय ककड़ोंमें घटा कर भूने और उतार ले ।

### दूसरी विधि ।

आलूको उबाल कर हाथोंमें छोट्टे टुकड़े करे । छील कर बट-



तेल डालें । उसमें अजवाइन छोड़े, जब हो जाय, हल्दी भीरल मिर्चा डालें और भूने । फिर अर्ध डाल कर भूने, तब दही छोड़ नमक डालनेके बाद चटा कर ढक दें । थोड़ा गरम मसाला छोड़ दें । जब रसदार रहे तभी उतार लें ।

## नामर्ग विधि ।

अर्धका डाल डाल कर बटलोहीमें घी या तेल डाल अजवाइन छोड़े । जब जाग हो जाय तब गरम मसाला डाल भूने लें । फिर नरकारा छोड़ कर भूने । नमक डाल कर ढक हो जाने पर भूने कर उतारें ।

## रमायकी नरकारी ।

रमायका काट दें । बटलोहीमें घी या तेल डालें । उसमें अजवाइन छोड़े । तब मसकते रस, गरम मसाला डाल कर भूने । नरकाराका छोड़ दें और भूने । नमक और थोड़ा पानी छोड़ फिर ढक दें । तब जाय तब चटा कर उतार लें ।

## कन्च पपानेकी नरकारी ।

पपानेका छोड़ कर महान काट लें । बटलोहीमें घी या तेल डालनेके बाद मेथा छोड़े । थोड़ा तेल मिर्चा और धनियाँ डाल कर डालें और भूने । नरकाराका जो कर छोड़ दें । खूब नमक और थोड़ा पानी डाल कर ढक दें । हो जाने पर खूब डालें और ढक दें । फिर भूने कर उतार लें ।

## लौकी या घीयाकी नरकारी ।

गरम लौकीका छाल कर धाँवे और खूब महीन काटे । बटलोहीमें घी या तेल डालें । जब जाग हो जाय, नरकारी छोड़ दें । नमक डाल कर ढक दें । खूब पानी जल जाने पर भूने

सह भून कर उतारे । हम तरकारीमें दुग्धुरके बीजका तड़का भीर मछड़ा होना है ।

### खीरेकी तरकारी ।

मीठा छील कर छोटे २ दुकड़े कर बीज निकाल दे । बटलोही में घी या तेल डाल कर मिथी डाले । अब लाल हो जाय, तरकारी छीक कर भूने । हल्दी, मिर्चा और धनियां पीस कर डाले । मसक छोड़ कर ढंक दे । हो जाने पर मछड़ा डाले और ढंक दे । मोड़ी देर बाद उतार ले ।

### ककड़ीकी तरकारी ।

ककड़ीकी छील कर धोर ले और हमका बीज निकाल दे । फिर छोटे २ दुकड़े करे । बटलोहीमें तेल या घी डाल कर जोरा छोड़ दे । लाल हो जाने पर तरकारी छीक दे । मसक और काय्री मिर्च डाल कर ढंक दे । इच्छा हो तो मछड़ा भी डाल दे । हो जाने पर भून कर उतार ले ।

### सलगम—आलू ।

सलगम और आलूको छील कर दुकड़े कर ले । बटन' रंगे घी या तेल डाल कर होना छोड़ दे । अब मरकने लगे, गाम मसाला छोड़ कर भूने । फिर हंगी तरकारियोंको धोकर छीक दे । भून जाने पर मोहा वाली छोड़ दे । मसक डाल कर ढंक दे । हो जाने पर भून कर उतार ले ।

### सेम—बैंगन ।

सेम और बैंगनका मदीर काट ले । बटाहीमें घी या तेल डाल कर मोही और लाल मिर्चा डाले । अब हा ऊपर तरकारी छीक दे । भून कर मसक डालनेके बाद ढंक दे । हो जाने पर भून कर उतार ले ।

## गन्नाईकी तरकारी ।

गन्नाईका डाल कर धो डाल । बटलोईमें धो या नेल डाले ।  
बाग रंग डाले मटरन पर अनिया, हल्दी और लाल मिर्चा  
बाग रंग भून तर नरकारी छींक दे । भून कर थोड़ा पानी  
डाल दे । समक उड़ कर डक दे । थोड़ी देर बाद दही घोल कर  
डाल दे । गर नरंग कर डाल दे । या जले पर उतार ले ।

## दुमरी विधि ।

गन्नाईका डाल कर काट दे । बटलोई में धो या नेल डाल  
कर रंग बाग । तर नरकर रंग गरम मसाला छोड़ कर भून  
डाले । तर नरकारी डाल दे । अच्छा तरह भून कर थोड़ा पानी  
डाल समक उड़ कर डक दे । या जले पर कलछोमे चला कर  
भून और उतार ले ।

## निमोना ।

मटरकी उममा कला । का डाना निकाल ले । उसे सिल  
पर डाल । १ लीम रंग कर । डाल कर निकाल दे । भार महीन  
घोस ले । रंग डाल । १ लीम रंग कर । बटलोईमें धो या नेल डाल  
कर रंग डाल । फिर गरम मसाला का उल्हामे भून डाले । तब  
गरम हुए मटरका डानाका बटलोईमें डाल कर भूने और साथही  
मे दही डाल । रंग डाल । पानी अदा तब डाले कि नैवार होने  
पर डाल कर नरंग कर । फिर समक गरम दही डाल कर डक दे ।  
तब रंग बाग उतार ले ।

## मटर और आलूकी तरकारी ।

मटरकी कटीको डाल ले । आलूका डाल कर काट ले ।  
या डाल कर काट ले । बटलोईमें नेल या धो डाल कर हौम

डालें । गम मसाला डाल कर मटर ढंक दें । जब हो जाय तब भून कर निकाल लें ।

## दुरदुर या चनेका निमोना

दुरदुरको छील कर मटरके निमोनेकी भांति बना लें ।

## रसदार बैंगनकी तरकारी

बैंगनको बीचमें चीर कर छोले । उसमें नमक, लाल मिर्चा, धनियां, हल्दी, सौंफ और खटार पीस करके भर दें । बटलोरमें घी या तेल डाल कर ज़ोरा डालें । जब लाल हो जाय बैंगनको छींक दें । भून कर थोड़ा पानी डाल दें । हो जाने पर रसदारही किसी पदार्थके धर्तनमें निकाल लें ।

## गायड़गिंजेकी तरकारी ।

पालकका साग, सेम, बैंगन, और भाट, सबको काट कर छो डालें । कड़ाहीमें तेल या घी डालें । मैथी, लाल मिर्चा, डाल दें । हो जाय, तब तरकारी छींक दें । भून कर थोड़ा पानी डाल दें । नमक छोड़ कर ढंक दें । अन्तमें भून कर निकाल लें ।

## गांउगोभीकी तरकारी ।

गांउगोभीको छील कर काट लें । बटलोरमें तेल या घी डाल कर होय डालें । जब मश्कने लगे गरम मसाले डाल कर भूनें । फिर तरकारी छींक दें । भूनेके बाद थोड़ा पानी छोड़ दें और ढंक दें । नमक छोड़ कर उतार लें ।

## बैंगनकी कलौजी ।

बैंगनको बीचमें चीर लें । सौंफ, धनियां, नमक, लाल मिर्चा और हल्दी पीस कर उसके भीतर भरे । चोरे हुए मुंहको बेसनसे बन्द कर दें । कड़ाहीमें घी या तेल डाल कर मैथी डालें । लाल हो



भूने । फिर तरकारी छौंक कर और भूने । थोड़ा पानी और नमक डालकर ढंक दे । हो जाने पर भून कर निकाल ले ।

### केलेकी तरकारी ।

केलेको छील कर टुकड़े कर ले । बटलोमें तेल या घी, मेथी या होंग डाले । महकने पर हल्दी, लाल मिर्चा, धनिया पीस कर डाले और भूने । फिर तरकारी छौंक दे । भून जाने पर थोड़े पानीमें दही घोल कर डाले । नमक छोड़ दे । हो जाने पर रसदारही उतार ले ।

### दूसरी विधि ।

केलेको छील कर टुकड़े कर ले । बटलोमें तेल या घी डाल कर हींग डाले । महक जाने पर गरम मसाला डाल कर भूने । फिर तरकारीको धोकर छौंक दे । भून कर थोड़ा पानी और नमक डाल कर ढंक दे । जब हो जाय, तब और भून कर निकाल ले ।

### करमकल्लेकी तरकारी ।

रसको टुकड़े करके उबाल ले । भातूको भी उबाल छील कर काट ले । बटलोमें तेल या घी डाल कर हींग डाल दे । महकने लगे तब गरम मसाला डाल कर भूने । फिर करमकल्ले और भातूको छौंक दे । भून जाने पर थोड़ा पानी और नमक छोड़ कर ढंक दे । जब हो जाय, तब और भून कर निकाल ले ।

### गोभीकी तरकारी ।

गोभीको काट ले और भातूको छील काट कर धो डाले । बटलोमें घी या तेल डाल कर हींग डाले । जब महक जाने लगे तब गरम मसाला डाल भूने । फिर भातू और गोभीको छौंक दे । अच्छी तरह भून कर थोड़ा पानी और नमक छोड़ कर ढंक दे ।



पानी निचोड़ दे । ताड़ा दही, जोग, होम भून कर ममक, लाल मिर्चा डाल कर हाथसे मिला दे ।

### शालूका रायता ।

मामू उबाल कर छील डाले । उसे हाथसे महीन मोड़ डाले । ताड़े दहीमें जोगा भून कर डाले । ममक और लाल मिर्चा पीस कर हाथसे मिला दे ।

### यधुणका रायता ।

मसूर २ पला तोड़ कर उबाले । पानी निचोड़ दे । उसमें ताड़ा दही डाले । जोग, होम भून कर, ममक, लाल मिर्चा डाल कर हाथसे मिला दे ।

### बेंगनका रायता ।

बेंगनको उबाल कर पानी निचोड़ दे । दही डाले । जोग, होम भून कर मसूर रायतेमें डाले । ममक, लाल मिर्चा पीस कर डाले और हाथसे मिला दे ।

### नुकली रायता ।

बेंगनको चोट कर नुकली उतार ले । ताड़ा दही लेकर उसमें भूसा हुआ जोग, होम पीस कर डाले । ममक, लाल मिर्चा पीस कर डाल दे और हाथसे मिला दे ।

### पोदीनेका रायता ।

पोदीनेके पत्तेको महीन पीस कर ताड़ा दहीमें मिलावे । जोग होम भूने और पीस कर डाल दे । ममक, लाल मिर्चा पीस कर हाथसे मिला दे ।





व अदरक, भाँपी छटांक काली मिर्च, ३ लाल मिर्चा, जीरा, १ मूना हुआ और नींबूका रस डाल दे। सब मसाला पीस र डाले।

### भालू बुखारेकी चटनी।

भालू बुखारा, लाल मिर्चा, जीरा, हींग, धनियां, नमक सबको बूरे रसमें पीस कर बना ले। जीरे, हींग धनियेको मून ले।

### करींदेकी चटनी।

जीरा, हींग, धनियां, मेथी इन सबका मून ले। करींदा, लाल मिर्चा, नमक सबको पीस कर एकमें मिला दे।

### गिरीकी चटनी।

गिरीको पीस ले। लाल मिर्चा, हींग, जीरा, धनियां इन सबको मून ले। सब मसाला तिल पर रस नींबू या सटार्ड डाल कर पीस ले।

### भाँवलेकी चटनी।

भाँवलेकी भी चटनी इसी तरहसे बनती है।

### मीठी चटनी।

एक सेर आम छोल कर गूदा उतार ले। सेंधा नमक, धनियां एक तोला, बड़ी इलायची ६ मारो, मसंग, जायफल, आंविली, हलदीकी एक एक मारो, पोरौना डेढ़ तोला और भाँपी छटांक अदरकको तेकर महीन पीस ले। बादामकी भीती एक तोला, चिल्ला ६ मासा, किमकिम भाँव पाँच, पोहर चने मून ले। भाँव सेर बूरेकी चटनी करे। भाँव पाँच छुन्दे गरम सबको मूब मिलावे फिर उतार कर समुनधानमें रख दे।

# छठवां परिच्छेद ।

## आमका अचार ।

आम जुड़ा हुआ चार फांक कर ले । गुठली निकाल कर फेंक दे । मेवा गर उटाक सौंठ एक उटाक, धनिया एक छटाक, मगरम एक उटाक आर अदाउसे होग, इन सबको कराहीमें भर दे । पाठ मिना एक उटाक गड़ एक छटाक, हल्दी तीन छटाक, नमक अदाउसे सब मसालोंका घाम कर छान ले । कड़ुआ तेल डाल गिर मगरम हर भर दे फिर ३ दिन तक धूपमें रखे । 'हर' 'कम' उनमें सब कर ऊपर नमक तेल भर दे । कण्डेमें इसका सुद बन्द कर दे ।

## अचार ।

आमका छान कर फांक कर ले । उसमें नमक मिलाकर किसी बर मसम रख कर तीन दिन तक धूपमें रख दे । रोज हिला दिया कर । चाय 'दन नमकका घानी घामोंमें निकलेगा । उसमें यह मसाला मि गव गड़ एक उटाक, हल्दी, धनिया एक छटाक, सौंठ एक उटाक तांग ४ गी उटाक, सौंठ भाधी छटाक, काली मिर्च, पादोना मला छोरी हर पाठ घाने भर, मूमी होग ५ मासे, दालचना, मेवा एक तांग, काया नमक एक छटाक, इनसबको घाम कर डाल दे । एकमें मिला कर ४ दिन तक रख दे ।

## नेवका अचार ।

नेवकी जुड़ा हुआ चार फांक करे गरम मसाला भर दे । नेवका रख डाल कर धूपमें रख दे ।

## दूसरी विधि ।

एक मेर नेपुको छोलकर पानीमें धो डालें । पोंठ कर बासनमें रख दें । तीन छटांक नमक डाल कर रस सूख मर दें ।

## तीसरी विधि ।

एक मेर नेपू लेकर पाप भर पीसा हुआ नमक डाल दें । रोऊ दिला दिया करें

## चिसोड़ेका अन्वार ।

एक मेर टेंडोकी चार मेर पानीमें डाल कर घुसमें रख दें । एक या ज्यादा दिन बाद जब खड़ा हो जाय, तब पानीमें धो डालें । यदि खड़ा न हो तो उसीमें डाल दें । जब खड़ा हो जाय तब रात एक छटांक, हल्दी दो तोला, नमक तीन छटांक, इनको मिला कर बासनमें भर देंगे और चार दिन तक रखें दें । उसको ढंक कर जैत मर दें ।

## गाजरका अन्वार ।

गाजरको छोटा कर बाछेके बाद उखाड़े और टंडा करें । फिर नमक, नील मिर्चा, हल्दी, गांको दोस कर किसी छुईमें इनमें पानीमें धोले कि गाजरसे १५ अंगुल ऊपर पानी रहे । घुसमें चार पांच दिनतक रख देंगे । खट्टा बट जायगी । खड़ा हो ऊपर पर गांका बाहिरे ।

## घांसीका अन्वार ।

आमूको इलाक छोल कर बाद में और लालहरे बरगदो तार बना दें ।

## दूसरी विधि ।

आलूको उबाल छील कर काट ले । उसमें हल्दी, लाल मिर्चा, लहसुन, सरसों, पानामें पांच कर और नमक तथा तेल डाल कर एकमे मूँच मिला कर तीन दिन तक धूपमें उलट पुलट किया करे । फिर अचारकी अचार बरकारकी तरह करी ।

## जमीकन्दका अचार ।

जमीकन्द का इमड़ाके पत्तामें उबाले । छील काट कर थड़े २ टुकड़े कर दे । उबाले समय हाथमें तेल लगा लेवे । राई, हल्दी, नमक, लाल मिर्चा तेलमें लुटपुटा साने । फिर वासनमें रखकर मूँच वा ३ कर धूपमें रख दे ।

## नाल मिर्चाका अचार ।

माघ या कागुनका पका हुआ एक मेर लाल मिर्चा धूपमें फला दिये । जब सुरमा या जाय तब यह मसाला उसमें भरे । मेथा एक छटाक, खीर एक छटाक, धनिया एक छटाक, मंग-रेल एक छटाक । इन चाराको कड़ाहीमें भून कर पीस ले । नमक तीन छटाक, हल्दी एक छटाक, २ रसी हींग, पाच भर खटाई, सरसों पाना हुआ पाच भर, सब मसालोंको एकमें मिला कर मिर्चा की डूबा तोड़कर एक लकड़ीसे उसमें छव मसाला भरे । फिर तेलमें डूबा कर थड़ेमें भर दे या तेल ऊपरसे भर दे । धूपमें कई दिन रहने दे ।

## बण्डेका अचार ।

बण्डेको छील कर उबाल ले फिर गाजरके अचारकी तरह बना ले ।

## हुहाड़ेका अचार ।

हुहाड़ेकी फातीमें मिर्चो कर गुडरी निकाल दे । पाच भर निर्माया, भाउ मेर अमरुत, मोठ पाच भर, अमरु तीन छटांक, सबको बड़िया मिर्चमें डाल कर भाउ दस दिन तक धूने रख दे ।

## हुमलीकी पिंडिया ।

परी हुमलीका बीज निकाल डाले । उसमें पाह समाला डाले । केरी, धनिया, जौरा, मौक, मंतरैग । इनको बड़ाहीमें धून पीस ले । गाल मिर्चा, लहू, अमरु कूट कर सबको एकमें मिला दे । हुमलीको भी कूट डाले । बटुआ मेर, समाला और हुमलीको एकमें सूख मिला कर पिंडिया बीजकर किसी काममें रख दे ।

## अमड़ेका अचार ।

दो मेर अमड़ा काट कर एकमें मिर्चो दे । धापी छटांक केरी, एक छटांक मौक, एक छटांक मंतरैग, एक छटांक धनिया । इनको बड़ाहीमें धून ले । एक छटांक गाल मिर्चा, लहू एक छटांक, लहू एक छटांक, अमरु ताक छटांक, इन सबको कूट कर बटुआ मेर मिला कर अमड़ेकी फातीमें गालवे और किसी काममें रख कर दस दिन धूने रखे । फिर दो दो फातीका मिला कर गवहीमें रोज कर रख दे ।

## कण्ठ्य आनरन मलगा ।

बड़े कण्ठ्यो छेउ कर सूत उतर ले और हुमलीमें कूट डाले । छोटे हुमलीमें रखे । ३१ एकरी सूत उतर, लहू, गाल

मिर्चा, नमक, राई, सबको डाल कर गोल २ बना कर घूमें सुखायें । पानेके समय इन दोनोंकी चटनी बना लेये ।

### कटहलका अचार ।

कटहलको छील कर बड़े २ टुकड़े काट कर उबाले । झाँकने पर हल्दी, सरसो, लाल मिर्चा, नमक पानीमें पीस कर छट पुटार रख दे । दूसरे या तीसरे दिन कटुआ तेल भर दे । यह अचार एक वर्ष तक रहता है ।

### मांटे नीबूका अचार ।

चाँदनी कर एक सेर पीछे पाच भर गुड़ और आध पाच लम्बक डाल दे । और निल दिला कर घूमें रख दिया करे ।

### दुमरा विधि ।

१० नीबूका रस निकाल कर छान ले । उसमें सवा सेर दूध और पाच भर साधार नमक आध सवा काली मिर्च, एक छटाँक इलायची, इन सबको घोल कर अमृतप्रानमे रख दे । एक महीने छोड़े पावे ।

### छाल चमनका भर्त्ता ।

खालु और बंगलका भून कर छील दाले । दोनोंको एकमें मिला कर मिला दे । कटार, लाल मिर्चा, लम्बक और गोडा कटुआ तेल डाल दे ।

### जमीकन्द ( मूँग)का भर्त्ता ।

जमीकन्दके टुकड़े कर उर्फी डाल नीचे दुमलोका पत्ता रख रख डालें । फिर छील कर कटार, लाल मिर्चा, लम्बक, और कटुआ तेल दिला कर बना ले

बालू बैंगनकी तरह बेला, करेला, भरषी या जिस चीज़का भरता चाहो बनालो ।

## दूसरी भाँतिकी चटनी ।

आमका कच्चा गूदा १½ सेर, पुग १½ सेर, सिरका अंगूरका एक बोनल । लाल मिर्चा डेढ़ छटांक, पादामकी गिरी आध पाव, घनियां आध पाव, जिंझुनिस डेढ़ पाव, अदरक एक पाव ले । यह चटनी दो तरहसे बनती है । एकमें आमके फलले रहते हैं । दूसरेमें आमको पीस कर लुगदो बना लेते हैं । मिर्चा, घनियां, अदरकको सिरकेमें पीस ले ॥ पादामको महीन कतर ले । फिर सब चीज़ोंको कन्चूके बर्तनमें भर चूल्हेपर रख दे । घीमी झाँचने पकावे । कलछीसे चलाता जाय । जब जाने कि एक गई और मइक आने लगे तब उतम कर कांचके घासनमें रख ले । यह चटनी आमसे ब्यादिए होती है ।





द्विमा अथवाय ।



पहला परिच्छेद ।



१५५५



याम न मग्धा ।

१०. ११. १२. १३. १४. १५. १६. १७. १८. १९. २०. २१. २२. २३. २४. २५. २६. २७. २८. २९. ३०. ३१. ३२. ३३. ३४. ३५. ३६. ३७. ३८. ३९. ४०. ४१. ४२. ४३. ४४. ४५. ४६. ४७. ४८. ४९. ५०. ५१. ५२. ५३. ५४. ५५. ५६. ५७. ५८. ५९. ६०. ६१. ६२. ६३. ६४. ६५. ६६. ६७. ६८. ६९. ७०. ७१. ७२. ७३. ७४. ७५. ७६. ७७. ७८. ७९. ८०. ८१. ८२. ८३. ८४. ८५. ८६. ८७. ८८. ८९. ९०. ९१. ९२. ९३. ९४. ९५. ९६. ९७. ९८. ९९. १००.

**याचंय हा मूत्रा ।**

\* यह कार्यवाही १ जनवरी को \* दिन में ही  
करके इस कार्यवाही का अन्तिम रूप देना है।

कसाव निकल जाय । फिर आमके मुख्मेकी तरह दो बार चासनीमें पका देवे । यह मुख्वा एवासीरको बहुत लाभदायक होता है ।

### पेठेका मुख्वा ।

एक सेर पेठेकी छील कर गोद ले और छोटे २ टुकड़े करके जोश दे । जब नरम हो जाय, तब तीन सेर बूरेकी चासनी कर उसमें छोड़ दे, घीमी २ भांच करे । जब चासनी गाढ़ी हो जाय तब उबार ले । यह मन और मस्तिष्कको बल देता है ।

### अनन्नासका मुख्वा

पच्चे अनन्नासका गूदा एक सेर, चीनी दो सेर, और कुछ नीचूका रस । इसे छोटे छोटे टुकड़े कर काटेसे गोद देवे, और चूनेके पानीमें भिगा दे । दोपहर याद चूनेके पानीसे निकालके साफ पानीसे धो डाले । उबाल कर चासनीमें निचोड़ दे । आमकी तरह मुख्वा बना ले । यह दिलको धड़कनको दूर करता है ।

### फालसेका मुख्वा ।

पका फालसा आधसेर, बूरा एक सेर । पहले गरम पानीमें फालसेको एक घंटा तक पड़ा रहने दे । जब गल जाय, ठंड पानीसे धो डाले, फिर एक छटांक घूर और पाच भर पानी डालकर उसमें फालसेका फिर उबाले । एक उबाल आनेपर पानीसे निकाल आमकी तरह चासनीमें पका लेवे । केवड़ा डाल दे ।

### इमलीका मुख्वा ।

पक्षी इमली आध सेर लेकर थोड़ा मलग कर दे । फिर थोड़े पानीमें उबालकर बूरेकी चासनीमें आमकी तरह मुख्वा बना ले । यह पाचक है ।

### कमरबन्धिका मुरब्बा ।

एक सेर कमरबन्धिका गादकर चूनेके पानीमें डाल दे । फिर निकाल कर जोग दे । नव बुरका चाशनामें डाल दे । जब गाढ़ी चाशनी हो जाय उतार दे ।

### गन्नेका मुरब्बा ।

एक सेर बहुत अच्छी लीची दूध गहरी चूनेके साथ सेर पानीमें डाल दे । इसका पान रहे कि पानी इतना हो कि उसमें गहरी पूरा ज प । इस दिन उद देखे कि गली हो या नहीं । यदि न गली हो तो गाव भर चूनेका पानी डाल दे । फिर निकाल कर छुब धाकर मुँसे केलेक पलमें उनको दाब कर छूब शादी भर कर आभापर चढ़ा दे । जब मिलकु ७ मल साथ नव इसको उतार कर छडे घन्नास धा डाले । फिर दूसरा बुरका चाशनामें डाल दे ।

### नीचुका मुरब्बा ।

एक सेर नीचु भाँसेमें गादकर चूनेके पानीमें डाल दे । दो दिन बाद निकाल कर धा डाले । आभा पर जाय दे । नरम छुब पर ४ सेर बुरका चाशनामें डाल दे ।

### नाशु रानीका मुरब्बा

एक सेर नशागनाका छाल कर काटिसे गाद देवे । फिर छाले । नरम हो जाने पर ४ सेर बुरका चाशनामें डाल दे ।

### मेवका मुरब्बा ।

एक सेर पके मेव हो । छले सेवका दुकड़े कर काटिसे गोद लेवे । तब एक सेर बुरेमें उबल कर किसी वाष्पनामें छल मुँह बन्द कर देंगे । तीसरे मूल इसे एक बुरेका चाशनामें छाल कर जाय देंगे । बँवडा डाल दे । हृदय और मालिन्यको बढ देता है ।

## पके केलेका मुरज्या ।

केलेका गहर एक छेर, नमकी नींबू-रस । घटलोहीमें थोड़ी सी दूध बिछा कर उसपर केलेके गहरको दो २ टुकड़े कर रख देवे । और थोड़ा पानी, नींबूका रस और आधी छटांक धूरा डाल कर एक बार उकाट दें । फिर पानीसे निकाल कर कपड़ेमें पानी सुखा ले । फिर आमकी तरह चारानीमें पका लेवे ।

## हड़का मुरज्या ।

हरे हड़को एक देगकीमें पानी डालकर १२ दिन तक भिगोवे । तीसरे दिन पानी बदलना रहे । बारहवें दिन निकाल कर शहदकी चारानीमें डाल दे । हृदय और अस्तिवक्त्रो बल देता तथा पेटको बरम करनेमें शुभदायक है ।

## अदरकका मुरज्या ।

इसको पानीमें लुहाल कर सूँकी चारानीमें डाल दे । पेटके हर्मे शुभदायक है ।

## मालरका मुरज्या ।

इसको छोल कर नस निकाले और टुकड़े कर पानीमें उबाले । सूँकी चारानीमें डाल कर पकावे । यह पृष्टि दायक है ।

## वाशमका मुरज्या ।

वाशमकी मिंगीको शहदमें उबाल कर रख दे । फिर चार दिन बाद ताजे शहदमें उबाल कर अमृतधानमें रखे । साँसी, खर खराहटको दूर करता है ।

## लुहाड़ेका मुरज्या ।

इसको छल कर चानीमें धियो कर खड़े निकल गूँकी चारानीमें छोड़ दे । कृष्णार्क दे ।

# द्रुमग पारिच्छेद ।

## नमस्कीर्ति

### वगनकी पकौड़ी ।

वगनका मांस काट लें, फिर बेगनकी कोटे । जब फिर  
बाग सब गाड़ी होग तबक डाल दें । कड़ाहीमें घी या तेल  
हाल करें वगनके टुकड़े का वगनमें लपेट कर कड़ाहीमें छोड़ना  
बाग सब गाड़ी की ताव में कालना जाय ।

### वादानकी पकौड़ी ।

वगनका टुकड़ा जब फिर ताव सब गाड़ीली हीत तबक  
हाल । वादानका मांस वगनमें हालकर पकौड़ी बना लें ।

### काशः फल या काष्ठिककी पकौड़ी ।

काशः फलका डाल कर इसकी पकौड़ी - टुकड़े काटे कोटे  
हूए वगनमें हाग तबक डाल कर टुकड़ोंमें बेगन लगाकर जेद या  
कासे बना दें ।

### काष्ठिक फलकी पकौड़ी ।

कूल्हक कागवा इंसो निकाल दें । तावले जिगी कर कीम लें  
और इसमें तबक और हीत डाल दें । कूलीका थोकर इगार  
कीमें हुए कागड लपेट कर की का तेली बना लें ।

## मूंगकी दालकी पकौड़ी

मूंगकी दाल भिगो दे । धोकर पीस ले । उसको फेंटे । जब फिट आये, उसमें धनियाँ डाल मिर्चा, नमक डाल दे, इच्छा हो तो मेथीका पत्ता भी डाल दे । फिर तेल या घीमें बड़ी बना ले ।

## उड़दके दालकी पकौड़ी

उड़दकी दाल भिगोकर धो डाले । फिर पीस कर फेंटे । फिट आनेपर हींग नमक डाले । उसमें थोड़े उबले और छले हुए मालूमसल पर मिला दे और पकौड़ी बना ले ।

## बेसनकी पकौड़ी

बेसनको फेटकर नमक हींग और जीरा डाले । उबले और छले हुए मालूमको हाथसे खूब मसलकर महीन करके बेसनमें मिला दे । फिर पकौड़ी बना ले ।

## लौकी-बरा

नरम लौकीको छाल धोकर गोन २ महीन टुकड़े काट ले । चाकल भिगोकर पीस ले, हींग नमक छोड़ दे । फिर लौकीके टुकड़ोंपर लगा २ कर तेल या घीमें बना ले ।

## दूसरी विधि

फेंटे हुए बेसनमें नमक, हींग डालकर लौकीके टुकड़ी पर लगाकर बना ले ।

## मरसाके पत्तेकी पकौड़ी

उड़दकी दाल भिगो धोकर पीस ले । उसे फेंटे । फिट आने पर हींग नमक छोड़ । फिर सागके एक पत्ते पर बेसन लगावे,

उसीपर दूसरा पत्ता रखें । इसपर भी बेसन लगावे, इसी ठण्डे अनेक पत्तों नीचे ऊपर एवं बेसन लगावे फिर दोहरा कर ऊपर बेसन लगा दें और तैल या घामें बना लें ।

## जमीकन्दके पत्तोंकी पकौड़ी

चावल जिंगोकर महीन पोस लें । उसमें नमक हींग हरी गरम मसाला और खरगदू दालकर मिला दें । उसमें नरम गोफेंके पत्तें डूबें । इस तैल या घामें बना लें ।

## दुमरी विधि

चनेका दाल जिंगोकर पोस दें । उसे फट कर हींग, नमक डाल दें । फिर उसे ऊपर लगा दें उसी तरहसे बना लें ।

## आमके पत्तोंकी पकौड़ी

उड़द या चनेकी दालकी जिंगो चाकर घामें और फेंट लें । एक नरम आमके पत्तों पर कटा हुआ दाल लगाकर दूसरा पत्ता रखें । इसी तरह कई पत्तों पर दाल लगा लगाकर दाहगावे । फिर ऊपर दाल लगा कर मसाले पत्तों का तरह बना लें । दालमें हींग और नमक परिले मिला दें ।

## चनेके दालकी पकौड़ी

चनेका दालका जिंगोकर पोस लें और फटकर हींग, जीरा, नमक डालकर या घा तैलमें बना लें ।

## दहा बड़ा

उड़दकी दालकी पीस फेंट कर हींग, नमक डाल कर छंटा सा घामें हींगका पानी लगा लगा कर बनावे । कड़ाहीमें घा या तैल डाल कर बना लें । ताजें इहीमें छोड़नी जाय नमक, लाल मिर्चों जीरा भून कर और पीस कर इहीमें डाल दें ।

## दहीमें पकौड़ी

देवमकी पकौड़ी बना बना कर दहीमें डाल दे । जीरा मूत्र कर गाल मिर्चा और नमक पोंग कर डाल दे ।

## इमलीकी पकौड़ी

इमलीकी मिर्ची दे और उजवा पघा बना ले । उसमें देवमकी पकौड़ी बना कर डाल दे । नमक, जीरा, गाल, मिर्चा पीस कर डाल दे । जीरा धूस लेना चाहिए ।

## मूलीकी पकौड़ी

पट्टे मूलीके दूबटोंको उबाल कर गिलहर लव महीन कोरे । देवममें नमक, गरम मसाला मिर्चाके और सोर्मा दुरे मूला को भी मिला दे । जिस छटे छंटे आलूके बगल गोल गाल लोटे बना ले । सोमी पीसी आंब पर पीसे बना ले ।

इसो भांगि बगलको उबाल कर पीसे । उसमें नमक, गरम मसाला, देवम डालकर गाल गाल छटे बना कर सेंक ले । इसी तरह मोक, पालक, पत्र पंरिरे, दे दे दे गरम पत्ते, रगाल, कर्- कीरे पल्लोरे इतर गाल देवम गला भर लरेटे और सेंक ले । नमक मसाला एहिसे डाल कर देवम सेंक ले ।

## मधुरिनाम पकौड़ी

देवम पाव भर नमक, बटो रगलको, लीर, उजवा, गाल मिर्चा, छोटी पीस कर छस दे, एक छतर को मिश्र कर इसमें पीस कर धूस मही कंबोरे पकौड़ी उतर ले ।

## गोरीकी पकौड़ी

गोरीको महीन पीस कर लोहा देवम मसाला मिर्चा मिश्र कर पकौड़ी बना ले ।



## आमके रसकी पकाड़ी

पहले आमका रस आध सेर, बेसन इट पाव, दोनोंको एकमें थाले । तारा नमक मिच मोच डाल कर फट डाले । जब खूब फिट जाय तब बेसनका पकाड़ाका तरह धामे बना ले । मोटी बनाना हो जा तब सेरमें पाव भर पका डालकर बना ले ।

## गन्नालकी पकाड़ी

बेसन कूट गाढ़ा रंगे गन्नालका उबाल का अर्धकी तरह इसका भा पकाया बना ले ।

## अरबीकी पकाड़ी

पहिले अरबीका उबाल कर उठे नाकसे छोट छोट टुकड़े कर डाले । फिर बेसनमें गरम मसाला तार अजवायन निमक मिच डाल कर कूट पनला पाव । उसमें थपेठ थपेठकर कडाहीमें तल कर निकाले ।

## केलेकी पकाड़ा

केलेका कच्चा फटाका डाले फिर बनका बेसन मिला कर खूब मथ डाले । गरम मसाला तार नमक डाल कर मुंगीरीकी तरह धामे बन ले ।

## मैवेका दही बड़ा

इइदकी उत्तम गुलाबाल उसमें साधारण मसाला डाल कर अच्छी तरहसे पीस फट ले । फिर छाटो मो लोई ले उसको बड़ा कर भूना जीरा, हिममिम, कतरा हुआ पिप्पला, छीला घीर कतरा गाला, बादाम, चिरीजो, रस कर सेंक ले । ताजा दही जिसमें पीसा हुआ नमक, कालीमिच, भूना जीरा पडा हो उसीमें बड़ा डालना जाय ।

## कचरी ।

एह कार्तिकके महोनेमें होती है, जस भायरही हो, उसको चीन उमोके अनुसार मछुसे और इसमें नमक डाल कर कचरी-घोंघो ५-६ दिनतक मीगने दे । फिर निकाल कर धूममें सुखा बजले कर रख छोड़े । जब भावश्यकता हो धोमें मिलाकर ऊपर से नमक मिर्च डालकर खाये ।

## टँटी ।

एह उँठके महोनेमें होती है । इसको एक मिट्टीके बर्तनमें पानी भर कर बज्जसे कम १० दिन तक मीगने दे । तीसरे दिन पानी बदलना रहे । फिर निकाल कर धूममें सुखाकर रख छोड़े और कचरीकी भाँति बना लिया करे ।

## नमकीन सेब ।

भण्ड बेनकमें नमक, लालमिर्च पीस कर डाले । उसको बड़ा साज फिर बड़ाहीमें धो डाले । उसके बाद पेच या खज्जी से बाँधकर खेंबले ।

## चनेकी दाल ।

जिनको बनानी हो इसको साफ कर रातमें भिगोदे । फिर सुबह मलकर चार पानीमें धोकर बपड़ेमें पोछे पानीको सुखाकर पीने तल से । फिर दालके अनुनाजसे नमक मिर्च मिलाते । इसी तादृशे मोड़, मगूर धने भी बनने हैं ।

## सेम ।

भाब सेर सेनेमें छाब पाब धो डाले । ठाक मछकानुब मिला कर काटेको काड़े और छोटीके बगार बकड़े पर डेज के और बगुसे समे छत्रे टुकड़े काट कर पीने बताते ।

## बेसनके चीला ।

बेसनकी चार क र उसमें नमक, मिर्च, जीरा, छटाई ३ इ । तबेपर वा रग कर कटागमें छोड़े और हाथसे फेंका फिर वो हाट कर उल्ट देवे ।

## मू गकी डालका चीला ।

ए रके हाट मिया चाकर मू ग मरीन पोस लेवे, फिर हाट जीरा, मिर्च, नमक छोट कर तबे पर ची लगा कर कटोमें छोड़े और हाथसे फेंका दे । वा हाट कर उल्ट देवे और फिर लगावे । फिर जल पर इस गरम हा जालन करे तो अच्छा है । इसी तरह बना या मायाई काउका भी बनाया जाता है ।

## हरे चनेका चीला ।

बनका रग बना टा का रग रग पोस डाले ( खप मा खप्रा पोस ) जीरा जीरा पोना गरम मसाला डालकर ऊपर थोड़ेसे बनावे । इस बाबर । र गम्य कि उल्टने पर दूटने पाव क्योंकि इसमें रगो कम रगता है तब पर डाले तब बोलानका मनुगाई है । सब रग रग रग रग चादिष्ट, थो कितना पर चारा और छाड़ना च दिष्ट ।

## चनेकी डालकी पन्न पड़ी ।

जीरा दूर चनेकी डालका कडाहीमें थो डाल कर हींग, ज छार कर छोक देवे और चलावे । नमक डाल कर थोड़ा प छोड़ देवे और ढंक दे । तब हाजाय तब गरम ही पोस डाले । मि बेदेका कुछ कुछ पकया मादे । छोटो छोटो माई कर उसमें पो शक मरे । पलोपन लगाकर मंद शब्द कर मरीन बेले । तबे

ते लगाकर पूड़ीको डाल दे । सिंक जानेपर उल्ट दे । होजाने पर घी लगा दे । दोनों तरफ जो कहो फूटी न होगी तो फूल जायगी । इसी भांतिसे बना ले ।

### मटरकी पूरन पूड़ी ।

मटरको फलीको छोलकर होंग, जोरासे घीमें छौंक कर नमक डाल कर ढंक दे । जब हो जाय, गरम हो पोसे । फिर ऊपरकी विधिसे बना ले ।

### आलूकी पूरन पूड़ी ।

आलू उषाल पर छौल डाले । कड़ाहीमें घी डाल कर हींग जोरेसे आलूको छौंक दे । नमक डालकर ढंक दे । हो जाने पर रीस डाले । पूरन पूड़ीकी भांति बना ले ।

### नमकीन खस्त नागौरी पूड़ी ।

आटा या दैश दार् सेंर, घी पाच भर, नमक एक छटांक, जोरा भाय छटांक, भज्जवायन एक तोला, इन सपको पहिले एक में सूब मले । फिर गरम पानीसे मोड़ कर छोटी छोटी पूड़ी बेल कर कड़ाहीमें सेंक ले । यह पूड़ी १० दिन रह सकती है । इसमें घोका अधिक खर्च है ।

### आलू समोसे वा तिकोने ।

पाच भर मैदेमें एक छटांक घी डाले । नमक डालकर मारदे । आलूको उषाल छौल कड़ाहीमें घी डाले । जोरे, हींगसे छौंक दे । फिर गरम मसाला, छटाई, नमक डाल हायसे आलूको महीन करके मसलले, फिर भून डाले । मैदाकी छोटी छोटी लोई बेल चाकूसे बीचमें काटकर दो भाग करे । फिर हायसे मोड़ तिकोने कर उसमें आलू भरदे । इसी भांति बना बनाकर घीमें सेंक ले ।



## मोठकी दालका पापड़ ।

मोठकी धोई दाल सुखी पाव भर पोत डाले, नमक एक तोला, भाड़ा एक तोला डालकर सानके बनाले ।

## भामका पापड़ ।

एके भामका रस आध सेर, डेढ़ तोला नमक, काली मिर्च डेढ़ तोला, डालकर काटके तलनेपर छपेट दे । सुखने पर पत्त बड़ाता आय ।

## चिउड़ा चनेका नमकीन ।

चिउड़ा और चनेको भाड़में भुनवाले । चनेकी दाल पीनकर चिउड़ा और चनेकी दालकी फटकाकर गिरी, मूंगफली भूनी हुई, उसमें हल्दी, माल मिर्चा नमक पीनकर डाले और कड़ाहीमें पौ डाले । उसमें सब चीजोंको डालकर खूब भून ले ।

## तले हुए आलू ।

आलूके बजले काटकर छेमें तलकर नमक मिर्च खटार डाल दे ।

## आलूके मकनपाले ।

आलूको तल आलू पीनकर पालेपन मालकर मोटी मोटीके माफिक डेढे । फिर छेमें सेकले सुखे होनेपर मिचाले । मकरपा सेको काटे निबोव दा कीबोव काटले ।

## आलूके सेब ।

आलूको उकालकर माल मिर्च होव, नमक डालकर सेब मिचाले ।

## मलोनी मटरी ।

बेसन आधपाव, मैदा आध पाव, घी तीन छटांक । अजयायन हींग नमक इन सबको इलीमें माड़कर छोटी लोई करके बेलें और गोदकर सेकलें ।

## डाइटा ।

पाव भर मैदामें छटांक भर घी और एक होला तिल डालकर माड़े । फिर टिकिया बना लें । अन्दाजमें बढ़ाकर घीमें छोड़ दें । सिंक जानेपर निकालें ।

## वगवगी ।

पाव भर मैदा, एक छटांक बेसन, हल्दी और पिसी नमक सबको मिलाकर छटांक चा डालके कड़ा माड़े और रोटीके बराबर बढ़ालें । चार तरह करलें, फिर गाल बढ़ावे और घीमें छोड़ दें । जब थोसा आधमें मुर्ब हो जाय, तब उतार लें ।

## नमकीन मटगी ।

पाव भर अष्टा, आधी छटांक घी, अजयायन, जीरा, हींग नमक इन सबको डालकर कड़ा माड़े । छोटी मो मटरी बेल कर सेकलें ।

## नमकीन सकरपाले ।

पाव भर मैदामें अजयायन, जीरा, हींग नमक डालकर मोटी मो मोटी बेलकर बाकुने सकरपालें काटकर घीमें सेकलें । इसी तरह बेसनके मो बनालें ।

## बेसन

आध पाव बेसन, आध पाव घी । बेसनको घीमें भूनलें, तीन

छटांक दरी, भुननेके बाद हममें मिलादे । चाली राई, हींगको घीमें बघारदे । फिर नमक मिलाय मिर्चा दोसफर डाले जब चाड़ा होभाय तब निबाले ।

## पिठोर

आध पाय बेसन छोले । नमक, अजवायन पीसी मिर्च डालकर भांवर चाड़ा दे । चालीसे चलाता रहे । एक जने पर पानीमें पैला दे । टंटा होनेपर चाकूसे चौकोर काटले । आधी तो गूनी रखे, आधी पाय भर हरीमें डाल दे । जीरा और नमक डाल दे । सूखीको घीमें भेंकले ।

## केलेका भोल ।

आध पाय बेसनमें मिर्च नमक हल्दी पीसकर डाले । उसे माड़ते । बनेसी या चुटइसी गोली बनाकर चुटइके पानीमें छोड़दे । उबल जानेपर निकाल ले । एक छटांक बेसन पाय भर हरी मिलाके हींग औरका ठीक हैकर गोली डाल दे । उबाल आऊये तब उबार ले ।

## हड़की टिकिया ।

चार पाँच छोटी हड पीसके आधी छटांक घी डाले, नमक और मिर्चाकर छोटी छोटी टिकिया बनाकर घीमें बनाके रखले ।

## निलबड़ी ।

पाय भर उड़रके दालको चिहो करले । आध पाय जिन मिलादे । नमक, माल मिर्चा, हींग सब भर रखे । दूसरे दिन भुजीहीमी मोड़ले, गूथ अनेकर एक मुहो रोकर मलके बना ले ।



## ग्वस्ता कचौड़ी ।

हार में मेदा, आध में घी, पाय भर निहोका तैल, एक में गर्म पानी, आधी छटांक नमक पीसा हुआ सबको एकमें खूब साने । यह मेदा हाथको रोटीकी तरह पतला होना चाहिए । थोड़ा घी कसा रखे । जिसे हाथमें लगा लगाकर छोटी छोटी तोड़े । फिर भूनी हुई पिट्टी जो इन तरहसे बनती है कि खूब महीन पीसकर पीठामें खूब मिलावे । फिर कड़ाहीमें आधा पाय घी डालकर पीठीका खूब भूने । जब सुर्ख हो जाये तब उसमें नमक मिलाकर उन लोहोंमें भरकर बेलें या दणेलीसे दबाकर बनाये । कड़ाहीमें घी छोड़कर गर्म करे तब कचौड़िया छोड़ती जाय । आम मन्दी रहे । जब बादामी रंगत होजाय तब निकाले । यह बहुत दिन तक रखी जासकती है, इसी तरह मूंगकी दालकी, आलूकी, मटरकी बनती है । जैसा ऊपर लिखा है उसी तरहसे बनाले ।

## सादी कचौड़ी

मेदा या आटा एक सेर, पीट्टी आध सेर, नमक एक तोला, पहले आटा, नमक आध छटांक घी डालकर माड़े । यह आटा पतला होना चाहिए, फिर जिस दालका पीठो बनानी हो उसे खूब महीन पीसकर एक रत्तो हींगका पानी बनाले । धनिया मिर्चा गर्म मसाला पीठीमें मिलाकर एक छटांक घीमें भून ले । फिर भरकर कचौरी बनाले ।

---

## तीसरा परिच्छेद ।

### मोहन भोग या हलुआ ( सूजीका )

एकौ भाय गेर, मिथी एक गेर, बादाम, पिला रिमरिमस गिरो भाय गेर । परते मिथीली खासगी बसाकर बोपते पर गये गये । फिर बड़ाहीमें छो डालकर सूजी भूने । जब बादामी रंग हो जाय, तब तब में डाल दे । जब कुछ खात हो जाय तब खासगी, दूध देह गेर मिठाकर छोड़ दे और बराना जाय । जिनगी सूजी अच्छी भूरी जायगी उतना ही वस्त्र हलुआ होगा । वनी बघा न डाले, गये बरके डालना चाहिए । पर जिन हलु-एवे वनी बरी वदना पर वदना ही अच्छा होगा है ।

### मलाईका हलुआ ।

एक भर मलाई, भाय गेर बूरा डालकर मन्द मन्द भाय पर परे । फिर हिला हिलाकर एक भर छो गाय बरके हलुआ मिलाने । जब हलुआ बन जाय हलुआकी और में डालकर उतार ले । पर बरको बराना है ।

### पादामका हलुआ ।

आधा एक बादामको चोंचकर गन्धे मिले है । जिन हलुआ बनना हो वही वनीके रिमरिमर छोड़ है । मिठा वनीके लह रंग है । बड़ाहीमें ही छोड़ छो डालकर हलु छोड़ हलुआ बना ले । एक छोड़ दूध को डाल दे ।

## आंवलेका हलुआ ।

पहले आध पाच आंवलेका रस निकालकर आध सेर मैसका दूध मिलाकर खोया बनावे । इसे छूब भूने । जब सोंधी महक आने लगे, तब यह मसाला उसमें छोड़ देवे, सोंठ एक तोला, सफेद जीरा आध छटांक, धनियां, छोटी इलायची एक तोला, दालचीनी आध तोला, बंशलोचन आध छटांक, काली मिर्च दो तोला इन सबको पीसकर खांघेमें मिला दे । फिर सघा सेर बुरेकी खासनी बनाकर हलुआ बनावे । हलुआ खाय, पाच भर दूध पीये तो बल और आंखोंकी ज्योति बढ़ावे ।

## बेसनका हलुआ ।

आध पाच बेसन आध पाच घीमें छूब भूने । पाच भर मीठा डालकर तीन छटांक गम पानी डाल दे और मेवा भी छोड़ दे । तैयार होनेपर उतार ले ।

## मूंगकी दालका हलुआ ।

मूंगकी दाल भिगोकर पीस ले । फिर पाच भर पीठी सघा पाच घी डाल छूब भूने । जब लाल होजाय तब पाच भर पानीमें बूरा डालकर गर्म करके डाल दे । मेवा भी छोड़ दे ।

## मखानेका हलुआ ।

आध पाच मखानेका आटा एक छटांक घीमें भूने । जब रंग बदल जाय तब बूरा आध पाच, पानी आध पाच डालकर मेवा डाले ।

## सिंघाड़ेका हलुआ ।

पाच भर सिंघाड़ेका आटा पाच भर घीमें छूब घुन ले, पाच भर दूध पाच भर बूरा और मेवात डाले ।

## दुहारेका हलुआ ।

पाव भर दुहारा मिगोकर महीन पीस ले । एक सेर दूधमें घड़ा दे, चलाती रहें, रवा पड़नेपर पाव भर घी डालकर पाव भर मीठा डाले । दो माछा केसर, इलायची, मेवात डाले, दूधका छोंटा देती रहे ।

## आमका हलुआ ।

एके आमका रस डेढ़ सेर, बूरा भाव सेर, घी पाव भर, दूध भाव भर, शहद भाव पाव, सफेद और सुर्ख गहुमन एक तोला, बैतरा सोंठ एक तोला, सेमरका मुमरा एक तोला, सालव मिथ्री दो तोला, खीरेकी मिंगी दो तोला, बड़ुकी मींगी दो तोला, पिल्ला दो तोला, बादामकी मींगी दो तोला, पौपन तीन मादो, छोलन तीन मादो इन सबको कुट पीसकर रखले । पहले बादाम पिल्ला को घीमें भून ले । फिर बटरांदात वासनमें आमका रस घी दूध और शहद मिलाकर मन्द मन्द भांचसे पकाये । जब गाढ़ा हो जाय, तब बाकी चीज डालकर हलुमा बना ले । दो तोला सवेरे और शामको घाय । ऊपरसे दूध पीये । बड़ा बल देता है ।

## गाजरका हलुआ ।

यह दो तरहसे बनाया जाता है । एकजो उबाल कर, दूसरा थिलारामें बसकर । पहिले गाजरको थोड़ा उबाल कर जब गल जाय तब बलछोसे सूख मघ डाले । फिर सूजीकी तरह घीमें भून डाले । वासनो छोड़ हलुमा बना ले । इसी तरह कोदड़ा ( काणिकर ) या लीचोका भी हलुमा बनता है ।

## इलायची दानेका हलुआ ।

इलायचीका दाना पाव भर, बंगलोवन एक छटाक, पहले

दोनोंको कबो दूध में घिसे, और डेढ़ सेर मिथी की चासनी बतावे, उसमें यह सब मिलाकर गाढ़ा कर । यह गाढ़ दो तोला सुर्ख शाम स्वाय दिमाग का नरकघट बना दे ।

### हरे चनेका हनुआ ।

हारवा (हरे नरम चने का डूबकर आधा पात्र खूब महीन पीसे । बराबरका पात्र में इसमें अच्छा नरम सुर्ख हो जाने पर चासनी बताकर उसमें छोड़ दे और मेवा भी डाल दे ।

### हरी मकई या भुई का हनुआ ।

पहिले खूब नरम नरम बाल लेकर दानोंकी छुड़ा ले । उन्हें मिलपर खूब महीन पास डाल और बराबरका घी डालकर भूने । खूब जाने पर ऊपर बनाइ दूध गोलिम चासनी छोड़ मेवा डाल दे ।

### मूत्रीका हनुआ ।

मूत्री या आटा आध सेर लेकर उसे आध सेर घीमें डालकर भूने और बराबर चलाया करें । जब बादामी रंग हो जाय और खूब सुगंध आने लगे तब डेढ़ सेरमें सया पात्र घूरेकी चासनी बताकर पहले रख ले । जब मूत्री भुन जाय तब उसमें छोड़ दे और सब मेवा भी डाल दे ।

## चौथा परिच्छेद ।

### मिठाई ।



#### पेड़ा ।

मेकदे घीमें पाव भर छोड़की भूने । त्रिपना हो भूना आदम  
उपना हो उपम होगा, भूनेसे समप छोटी इलायची डालका  
होरी हापीसे लूब मले । फिर हो हो लपसे मगबो होई मो  
कर हापीसे दसाकर पेडा बना ले । रिता ऊपर लया दे ।

#### घर्री ।

लोपा भाव गेर घीमें लूब भूने । फिर होइ लप दूरे  
कागरी बराबर, जब कागरीकी मोली बर आप मिठाक  
घालीमें ही लगाकर उना देवे, फिर रिता बिरौडी इलाय  
चुका देवे । फिर घरे बाद कागुमे चौबोंक काट ले । रंग  
करना हो मो हा मगो बेहर हात दे हा गुलाब बेदना हात दे

#### नागियलकी घर्री ।

मर्गदमकी छोड़ो तरह कर हावे । पाव भर मर्गद  
दम पर छोड़ो कागरीमें दसाकर लूब भूने । फिर उनाची ल  
बना ले ।

#### आमकी घर्री ।

बदे कागरी छोड़कर रितामें बना ले । फिर कूरेदे दम



## संतरेकी घर्फी ।

आध मेर छोश खूब भून ले, सया मेर बूरेकी घामनी कर ले । पके हुए हो संतर छोटकर दिवाड़ ले । पाच मर दूँमें भर्न संतरा दान दे । और घामनी कर ले । जब मादी हो जाय, तब होनी घामनी एबमें दान दे । बानिबी घालीमें जमाकर खाट ले ।

## मूंगकी घर्फी ।

पाच मर धोरे दान बरीक दीगर पाच मर धी मिला कर सब मादी मर्दी आंच पर भूने । सया पढ़नेपर उतार ले । आध मेर बूरेकी घामनी करे । दमापकी पैगर मिलाकर घालीमें धी लगाकर जमा रेवे ।

## माताचूरके लड्डू ।

कुल एक मेर छेकर इसकी घामनी बना ले पाच मर बेस-बकी चुननी छरि ले । घामनीमें चुननी दान दे । धी खुदइकर जमा रेवे । हंडी होयेर खाट ले तो दोनी एक हो सदा । और मुली ली तो चुननीदे लड्डू बाध ले ।

## सूजीके लड्डू ।

आध मेर सूजे, आध मेर धी मिलाकर भूने । जब सूजी का जूवे तब आध मेर दूनी दानकर देका दाले, और लड्डू, दाले ले ।

## मैदेके लड्डू ।

आध मेर मैदा, रेंद छरिध धी दानकर इसकी चुनने बफा करते लूने, लड्डू बंधकर दाले दाला कर । पर जब दाले



सूय एक जाय नव सुर्ग होनेपर पीस ले और चलनीसे छान कर  
आध सेर घा भोड़ी इलायचा मेंवा डालकर फिर लड्डू बांध ले।

### वेसनके लड्डू।

मोटा वेसन, आध सेर घा, आध सेर घूरा, आध सेर वेसन  
घामे सूय भूने नव घा मेंवा डालकर लड्डू बांध ले।

### मिंघाड़िका लड्डू

मिंघाड़ेका आटा एक छटाक, दही एक छटांक मिलाकर  
घामे मटरा घराघर तलकर इनको कूटकर पाच भर घूरा डाल  
कर लड्डू बांध ले।

### गिरिका लड्डू

पाच भर गिराके ऊपरका छिलका उतार ले और कूटले। घम  
दूधके साथ घामकर आध पाच घामे डालकर भूने। भूततेहीमें  
हंडा पाच दूध डालदे। घराघर चलाता जाये जय घी दूध सूख  
जाये नव उतार कर आध पाच घूरा डालकर इलायची डाले।  
एक घूर केवडा डालकर लड्डू बांधले। ठंडा होनेपर घूरा डाले।

### मखनजका लड्डू

खरबहेका सूखा मींगी पाच भर लेकर इनको भूतले। भूत  
जाने पर उतारल घा पाच भरमें मींगीको घारीक पीसकर घा  
पाच भर डालकर लड्डू बांध ले।

### आटेका लड्डू

पाच भर आटा मका पाच घामे सूय भूने। जय बादामी  
रंगका होजाय नव हंडा करके घूरा डालकर लड्डू बांध ले।

## मृंगकी दालका लड्डू ।

पाच भर मृंगकी दाल मिश्रकर धो डालें । फिर पीसकर पाच भर चिट्ठीमें मिलाकर आगपर भूने और खमाता जाय । जब हाथमें बर कराहट मात्तूम होने लगे तब इलायची और मेवा डालकर पाच भर बूरा मिलाकर लड्डू बांधले ।

## दूसरी तरहके मृंगके लड्डू ।

मृंगके बड़े बड़े दाँते लेकर लारा । पानीमें मोपकर मिश्रये । फिर पीसा पैसा है । पारदा होनेपर भाइमें भुजवा ले । तब हाँसे लोहावा धो लगा है । फिर दान हले । इससे छिलका अलग हो जाता है । फिर पीसकर आध सेर भाटेमें आध पाच धो डालकर चन्दी आबमें धूये । जब उसमें सुगंध आने लगे तब जाने कि कब भुज गया, फिर डेढ़ सेर दूधकी खासकी बनावे । जब १०-१५ ताप बंधने लगे तब उसमें लूई मिलाकर लड्डू बांध लेवे ।

## मेथीके लड्डू ।

मेथीके बीजको छाह हवा दिन तक स्याने है । जब स्या जाय तब लूई मालमा बर बड़ दलीमें धो डाले । सुखाकर मोमि लेश लेवे । इसमें आधा पैसा का आटा मिलाकर धोवे धूये । फिर बूरा हावका लड्डू बांधवे ।

## सुन्दाव जासुन ।

एक सेर इलायची खसक है । एक मिंदारेके आँकेका और दूसरा धीरक ।

जम्हे कम्बोज गोँड कर है—एक सेर बेंद, एक दार केर एकटे मिलाकर एक एक लोहेकी चोली बनाकर धोवे हलते

किन्तु यह सब एक एक कर नामनामें डाल दे।

मन्त्र ।

मलाईका लच्छा लागत  
ओटी देनी जावे । जय दूर  
जाव तो जावे नव ओटी ह्यापनीं  
जय दूर जाव तो जावे नव ओटी ह्यापनीं

## ५५ ३५ ।

[illegible]

## ॥ म ॥ श्री ॥

दास्य दयका इत्यादि वाक्य आदि है। जय कट जय  
कपटम वाक्य प्रकाश्य दय दय दिन मित्र पर प्रीति कर से  
पुछे पाव नर मेरा या भुजा मिला दे। दास्य धुमे डेढ़ से  
पानी दास्य वासना बना। जय धुका मेरा निकल जावे, तय  
इसमे गाथा नीति विराता या इत्यादि का दास्य भर कर  
गाथा बनाकर वसनामे आदिता जय। लय लीलावे। जय  
वादिता तय पर दास्य या एक तय ता तय समेत निकाल कर  
किमा वासनामे तय

इसमें नगहका आना बड़ा ।

दिएको काटकर किसी कपड़ेमें बांधकर लटका देंगे । तब

गोली बनाकर घोंमें मँककर एक तारा चामनीमें डालना जाय इसी तरह बनाले ।

## सकरकन्दको मिठाई ।

जाय सेर सकरकन्दको उबाकर छान डाले - फिर हाथसे लूव ममल दे । उसमें पाव भर मेदा या आटा मिलावे । उसकी छोटी गोई करके हाथसे दबाकर घोंमें मँके और एक तारा चामनीमें छोड़नी जाय । जो छिरा जाय तो मेदा भीर मिला देवे ।

## रस भर्गी ।

उड़दकी दालको जिणो दे । मींग जानेपर धोकर लूव महीन पोमकर घोंमें पकीड़ी बना बनाकर एक तारा चामनीमें डालनी जाय । गिहोको फेंकले । इसी तरह मूंगके दालकी भी बना ले ।

## वासोंदी ।

द्वार सेर दूध चढ़ादे । बराबर चलाती जाय । जिसमें मल्लाई न पहुँचे पावे । जब दूध गाढ़ा हो जावे, एक सेरके भन्दाउ रह जाय, तो दो मातो केसर पोमकर उसीमें डालदे । सेरमें पावके इमायमे घूरा हान देवे । चार घून्ट केवड़ा डाले । मिठीके बर्तनमें धोकर उसीमें भर देवे । यदि गरमका दिन हो तो पानीमें उस बर्तनको रखकर मींग कपड़ा बांध दे ।

## खुरचन ।

द्वार मेर मीसका दूध नेत्र मोच पर ओढ़ावे, जब दूध पर उफान और मल्लाईका लच्छा भावे, तब उम्मे कड़ाहीके किनारेपर लगानी जावे, जब तक दूध रहे तबतक मल्लाई उतारे, मल्लाई जमने पर कड़ाही उतार ले और पोचका सोधा निकाल्ले । फिर



निकाल ले, बाकीको नर्म गुंधे, तेलमें पट्टे और बेलनका रुपड़ ले । नर्म गुंधे हुएको थोड़ा बढ़ा ले, बाकी मैदा घोंमें मैदे और निकालकर गुंधे । पैसाही लगभग बीसपारके करना आय, बाईमें भाय पाय मिलादे । अब पानीमा फैलने लगे तब रखदे । अब पाय भर जो मैदा खरखा है उसमें खूब बढ़ावे, मक्खन मिला मैदा हमपर पोत दे और चटार्की तरह लपेट ले, अब चारा तैयार हो आय तब एक छटाकई दुकड़ा कर ले और हाथसे तोड़कर घोंमें डालदे । अन्दी अन्दी तोड़ती आय, पीछे कुछ पाग ले, कुछ साईं रखे ।

### पपड़ी ।

गुश्पाकी तरह हमका मैदा मान ले । भज्जवायन, नमक और जोंरा मिलाकर पूरीकी तरह बेल किनारे गूठकर पूरीकी तरह सेंक लेवे ।

### सकरपाले मीठे ।

मैदा भाय सेर, घी भाय पाव डालकर मैदा माड ले । मोटीमी बेलकर सकरपाले काट ले । घोंमें संककर निकाले । डेढ़ सेर घूरेकी चासनी बनाकर पाग ले ।

### टोर ।

यह भी सकरपालेकी तरह मैदाका बनना है । मैदा एक सेर, घी दो छटांक मिलाकर पानी डालकर खूब बढ़ा माने और पूरीकी तरह एक भंगुल मोटी पूरी बेटे । पूरीकी तरह सेंककर चासनीमें पाग ले ।

### कपूरकन्द ।

उज्जैन और ताजो कामासोर सेंकर कपूरमें रचना छोटे कि



## सूजीकी गुभिया ।

पाय भर सूजीको धीमें भूनकर सुप हो जाय तब घूरा,  
मेवा डालकर गुभिया बना ले ।

## गुभिया ।

मैदा एक सेर, धी आध पाय डालकर मोयन हाथस  
मले लूब । फिर दूधमें आटा भानकर रख ले पहिले हीसे  
पाय भर खोवा भूने । भून जाय तब आध पाय सज्जी लूब भूने  
अब सुप हो जाय तब निकालकर खोपेमें मिला दे । घूरा मिलादे  
मेवा डालदे । भाटेकी छोटी छोटी लोहकी पूड़ी बेल उसके  
भंडाउने खोवा भरकर पुन्नी मैदा लगाकर दोहरीकर निपका  
हो उसके किनारे लूब अच्छी तरहसे गूँटे जो बहीं खुली न  
ग्ये । फिर कड़ाहीमें धी डालकर पूड़ीकी तरहसे सेब ले ।  
भाटेकी चाखनोंमें रागले । भापेकी सादे रखे ।

## कचौरी खोआकी ।

खोपेकी भूनकर खोनी मिलाकर मेवा मिलावे । आध सेर  
मैदामें दो छटांक घोका मोयन देकर माड़ ले । फिर कचौरीकी  
तरह भरकर सेक ले । चाखनी चढ़ा दे ।

## मेवेकी खोर ।

भटार्द सेर दूधको कड़ाहीमें भीटावे । उममें यह मेवा  
डाले—मखाना तीन भर, सुदाड़ा एक भर, गिलो एक भर, चिन्ने  
दो भर, चिरीडी दो भर, छोटी इलायको दो भर, बादाम दो भर,  
किमकिम दो भर । इन सबको महीन २ काटकर दूधमें डाले ।  
मचमे पहिले छटाड़ा, किमकिमको डाले, फिर सब मेवा डाल  
दे । अब हो जाय तब केवडा डाल दे छोटी इलायकोको न काटे





दालचीनी और लौंग दो भाग भर ले पीसकर कच्चीरीकी भांति छोममें भर कर घीमें उतार ले ।

## राम पूड़ी ।

प्रथम एक छटांक मैदामें तीन तोले दूध, डेढ़ तोले दही और छोटे बनावसे मिलाकर नरम गंधकर किसी मिट्टी, काठ या पत्थरके पात्रमें धर दे । दस घंटेतक पड़ा रहने दे । परन्तु गर्मीके दिनोंमें छोड़े समय तक । जब खमौर उठ आवे तब उसका एक सेर मैदा, दालचीनी तीन माशे, समुद्रफेन छः माशे, तीन तोला महीन नमक मिला दे, तीन छटांक मायन देकर तीन तोला सौंफ छोड़े । पानीमें पीस छान आध सेर दूधमें मिलाकर मैदाकी मांड़े । शीतकालमें सारे दिन और गर्मीमें दोपहर तक दूधमें पड़ा रहने दे । फिर तीन तोलेको लोई बनाकर उसको बेलकर खसखस घुली हुई या सफेद तिली जिसका सोघ लिया हो उसमें मिलाकर पूड़ीके एक ओर लगाकर सेंक ले ।

## सिंघाड़ेके आटेकी पूड़ी ।

गरम पानीसे पहिले आटेको मांड़कर रख दे, फिर कड़ाहीमें घी डालकर हथेलीसे खूप मसल मसलकर पलोधन लगावे और बेलकर पूड़ी बना ले ।

## दूसरी तरहसे ।

अरबीको उबालकर सिंघाड़ेके आटेमें आध सेरमें आध पाय उबाली हुई भरची मिलावे । खूप साने । फिर ढकके रख दे । घी गरम करके पूरी बेलकर सेंकले । इसी तरह सकरकन्द और केलाके फलोंकी भी पूड़ी बनाई जाती है । पहले उबालकर फिर मधे और धीरे धीरे सिंघाड़ेकी तरहसे सिंघाड़ेका पलोधन लगाकर पूड़ी बेलकर सेंक ले ।



## खाद

लेखक—श्रीधर मुखार सिंह वसील

हिन्दोके प्रसिद्द साहादिक "अभ्युदय" की सम्मति

"हृदयिके लिए खादकी जितनी आवश्यकता है, यह एक साधारण कृषक भी महीनोंति जानता है। निम्न निम्न प्रकारके धनोंके लिए निम्न निम्न प्रकारके खादकी आवश्यकता होती है, मक: कृषकोंके लिए खादके प्रश्नको जानना बहुत ही आवश्यक है। प्रस्तुत पुस्तकमें खादोंके भेद तथा निम्न निम्न धनोंके लिए जिन सी खादकी आवश्यकता होती है इसका उत्तमनाके साथ वर्णन किया गया है। प्रत्येक कृषक तथा कृषियेमियोंको इसे अवधार भरस्य पढ़ना चाहिये।" मूल्य सजिन्द केवल १)

## आरोग्य साधन

लेखक—महात्मा गान्धी

इसके "पहले भागमें"—१ आरोग्य, २ हमारा शरीर, ३ हवाशानी, ४ गुराक, ५ कैषार और जिनना खाना चाहिये, ६ कसरत, ७ योगाक, ८ गुण प्रकरण है।

"दूसरे भागमें"—९ हवा, १० जल चिकित्सा, ११ मिट्टीकी चिकित्सा, १२ पुष्पार और उसका, इलाज, १३ पञ्च संग्रहणी, १४ छूतके रोग, १५ शीतला चैचक, १६ छूनकी और बीमारियां, १७ प्रपत्र, १८ पक्षोंकी संभाल, १९ आकस्मिक विपत्तियां (हूबना, झटना, सांर काटना, बिच्छु धनीरहका काटना) २० पूर्णाहुति।

महात्मा जीका प्रसाद समर्पण। इस पुस्तकको पढ़िए और सपसो पढ़ाए। लोगोंने इसकी हजारों प्रतियां सरीद कर पांटी है। १७५ पृष्ठ, अच्छा कागज़, अच्छी छपाई। गान्धीजीके चित्र मजिद शम सिर्फ १५)







• श्री हरि •

# गृहिणी-भूषण

हेमचन्द्र-गुप्त "पागल"

प्रिन्टिंग-प्रेस { सं. १३५८ { इ. १९६० }  
कलकत्ता { इ. १९६० }





❖ भूमिका ❖

दासगणपती कोरबी टंडी पायु, आज बरें दयाविष्योने  
 बह ग्यो है; जिनके तीरथ भो-मैं पदकर हमारी सज्जता,  
 धर्म, ब्रह्मा-बीजम, व्यापार-व्यवसाय, विद्या, दण्डादि सभीसे  
 रिमरिमा रहे हैं। जिनने तो कुछ कुछ हैं और जिनको

टिमटिमा रहे हैं। जिनमें तो कुछ बुद्धे हैं और जिनमें  
की जगह एशियाई विद्युत्की भी बलिष्ठा लोगोंमें जल्दाफर एक  
दिना है, जिसमें देखने काकोही कीजे पडाकोई हो रही है।  
को ना देखने में उनके प्रधान भाव और व्यवहारों में देख पड़ते  
हैं और लोग एशियाई की भाँति उनपर मुँहके गुद दूटे पड़  
रहे हैं और बड़े बड़े विद्यालयों में लोग भी उनकी बाहरी टीस-  
टाम पर लहू करने हैं पर हमका परिणाम क्या होगा ? हमको  
ऊपर कोई दृष्टिमान नहीं दयाला । जब कि पाश्चात्य कीजि पर  
दिना देखने बुद्धों की भी अध्यात्मिक होनी आ रही है, तो निजलो-  
के लिये जल्दा क्या परिणाम होगा उसमें ईश्वरही बढावे ।

[illegible][illegible]



## प्रस्तावना

मैं स्त्री शिक्षा के पक्ष में हूँ। मेरा मत यह है कि देश की प्रगतिके लिये स्त्री शिक्षा आवश्यक है। परन्तु इस समय जो लोग लेख और व्याख्यानों द्वारा स्त्री शिक्षाका प्रचार कर रहे हैं, जान पड़ता है वे इस बातसे विलकुल अनभिज्ञ हैं कि पढ़ी लिखी बड़ी लड़कियोंके योग्य कुलीन घरोंके मालिकोंने उनके पालनको कैसी कैसी कठिनाईयोंका सामना करना पड़ता है। ये लोग अच्छी तरह विचारकर स्त्री शिक्षाके लिये आन्दोलन नहीं करते, प्रत्युत पश्चिम वालोंको देखा देती या अपने देशमें पढ़ी लिखी विदुषियों की, इसी आधारपर उनके विचार स्त्री शिक्षाके अनुकूल बन गये हैं। मायः देखा गया है कि लड़कोंकी व्यवस्था पढ़ने पढ़ाने (स्कूल, कलेज, माली, माली पढ़ाने विद्यालये लड़कोंकी व्यवस्था पढ़ाने आती है) कुलीन पुरुष उससे विवाह करना नहीं चाहते। यही नहीं, किन्तु जो पुरुष स्त्री शिक्षाका प्रचल प्रचार लेख और व्याख्यानों द्वारा आरोप करते हैं, वे जो अपनी बुद्धिमा मोसो, दादो, नानी, कुमा आदिके दृष्टि बहाना कर बड़ी व्यवस्था लड़कोंके साथ विवाह नहीं करते।

आजकल स्त्रियोंको जो शिक्षा दी जाती है, वह मायः पश्चिमियों की देखा देती ही है। परन्तु इसका फल अच्छा नहीं होता। पश्चिमीय और दुर्बल देशोंकी रीति रीति एक दूसरोंसे भिन्न होनेके कारण इनकी सभी बातें हमारे लिये



कार्य जाति के लिये जिस शिक्षासे आवश्यक सामाजिक बन्धन टूट जाते वा मिथित हो जाते हैं उस शिक्षाके प्रबल प्रचारसे क्या लाभ हो सकता है ?

सच्ची बात तो यह है कि समाजका आधा अङ्ग स्त्री और आधा पुरुष है। ईश्वरकी रचना देती है कि स्त्रियोंके कार्य स्त्रियाँ और पुरुषके काम पुरुष ही कर सकते हैं। यह कार्य-वीर्य योग्यता बाहरी कामोंसे कुछ कम नहीं होती। स्त्रियोंको विशेष शिक्षा देनेसे वे पुरुषोंका अनुकरण करने लगती हैं। गर्भ, प्रसव और गृहस्थीके कार्य कर पुरुषोंकी परावरी करनेमें उन्हें समाधानः कोमल होने पर भी पुरुषोंकी अपेक्षा दुगुने कष्ट उठावे पड़ते हैं। इससे उनका मानसिक तथा शारीरिक स्वास्थ्य बिगड़ जाता है, उनकी 'सम्मान' दुर्बल होती है, दो एक बच्चोंके होते ही वे उदास तेजहीन, निराश और सुस्त दिखाने लगती हैं; उनके बच्चोंके लिये उनका दूध निर्वन्त हो जाता है। यदि स्त्रियाँ ऐसी दिमाग़की छत्रछाँव कर देने वाली शिक्षा ग्रहण न कर अपने हठदुर्मिथी और बच्चोंके लिये आवश्यक ज्ञान प्राप्त करें तो उनसे देशका बहुत उपकार हो सकता है। स्त्रियाँ अपनी गृहस्थस्था बिना समझते अब पुरुषोंका अनुकरण करने लगती हैं, जब उनके पति यदि बोर मरत्य पूर्व काम करना चाहें तो नहीं कर सकते। क्योंकि उन्हें स्त्रियोंके बरतें स्वयं घर संभालना पड़ता है ( स्त्रियाँ तो उस कामके करनेमें असमर्थ रहती ही हैं ) इससे यदि दोनों अपना अपना कर्तव्य पालन करते रहें तो संसारके सब कार्य दिना रोचरोंक मंती मंति हो सकते हैं। परन्तु लोग गर् गर् रन्ध्रके पाले पड़ कर अपना रित अनदिन बड़ी समझने और अपने हाथों



रो जाती है पर यह ठीक नहीं है। बालिकाओंको सबसे पहले गृहस्त्रीकी शिक्षा देनी चाहिये बच्चे स्वभावसे ही खेलकूद और किस्से कहानियोंके प्रेमी होती हैं। उन्हें कहानियों द्वारा इतिहासका ज्ञान करा देनेसे थोड़ी मेहनतमें अधिक काम हो सकता है। किसी बच्चेको पुस्तकका एक पन्ना याद करनेके लिये कहिये तो यह लाचार होकर याद करदेगा किन्तु उसका वरसाद जाता रहेगा और कुछ ही दिनोंमें यह उसे मूल जायगा, इसके बदले यदि उस पन्नेका मतलब उसे बातों ही बातोंमें समझा दिया जाय तो वह जन्म भर न भूलेंगा और यह धारसे सुनेगा। बालिकाओंको इतिहास और भूगोल इसी तरह पढ़ाना चाहिये। देशके प्रसिद्ध २ स्थान, दोस पासके प्रदेश और उनकी राज्यप्रणाली, व्यवस्था, सुधार, देशोपकारी राज्यकर्ताओं और महापुरुषोंके चरित्र ऐसी भाषामें समझाना चाहिये जिससे बालिकाओंको इतिहास भूगोलकी महत्वपूर्ण बातें सहजहीमें हृदयङ्गम हो जायें। उमा धर्म और गौतम जैसे कठिन विषय भी अर्थात्क ही सचे (गृहस्त्रीके लिये जितने आवश्यक और उपयुक्त हों) उन्हें अवश्य सिखानी चाहिये।

शाचीन साहित्यमें कलित कलाओंका बड़ा भाद्र था। सङ्गीत सब सजित कलाओंमें भेद है। सङ्गीतका ध्यान सब बालिकाओंको अवश्य करा देना चाहिये। इससे आयें-महि-बाबें मंगलागौरी, सोम आदि अनेक धर्मोंके दिन जानकर रात्रिमें संगीतद्वारा मनोरञ्जन करता है। पोसते, पापद बेतते या ऐसी ही अन्य हाथों कारीगरोंके काम करते हुए मानेकी परिपाटी प्रायः सभी देशकी रिश्तोंमें देखी जाती है। प्रेममयी मठावें अपने मधुर कण्ठोंसे अलापकर जिस समय बच्चोंको



गुलाम का पालन करना है । इस समय कोन ऐसा मनुष्य होगा जो जंगल में रहकर 'नये गुलाम' बनाता हो ? अंग्रेजों में चार सौ पुरुष नदी तक बंधन हैं । २० लाख लोग ने बंधन लगे हैं । सिधिया का गंगे में डुबाना । मल्ल नाम उनका मतोद्देश्य होता है । 'कस्तु' उनके लोचन में लगी रहता है । उन्हें भी कायम प्राप्त होता है ।

सामान विमानों पर कच्चा खदूनना आदि कोशल के कामों में कच्चा आँधी का अर्थ है । सिधिया नाम का काम सिधिया जाता है । यदि इसका उदाहरण 'कसा' को देकर होता है वह किसान कच्चा गाड़शाला में जाकर कच्चा आँधी से पूछे कि 'अमुक कच्चा किस तरह कटगा, इसको किस तरह डुबड़े कर लाना और अमुक वस्तु किस तरह लप्या होगी ? तो वे बड़ा बल देगा कि इस सीमा में जानती है और कुछ भी । क्या उनके वह टालमटोल ठीक है ? रोज के व्यवहार में जिस काम की आवश्यकता पड़ती है उसके लिये क्या वह जवाब ठीक है ? क्या कच्चा सीमा ही सीमा लेने से वे गृहस्थों के सब कामों में मुक्त हो जाते हैं ? राजक व्यवहारों में वर्यों की आवश्यकता पड़ती है । इसका सम्बन्ध की सब बातें कच्चा आँधी से सिधिया देना उनके लिये ठीक प्रथम कथ्य है ।

कुछ लोगों का मत है कि लड़कियों को १२ वर्ष की अवस्था तक पढ़ना ठीक है, परन्तु साधारणतः बुद्धि का विकास २० वर्ष तक होता है । किन्तु लक्ष्यक सभी कुलीन वर्गों में अनिवारित नहीं यह सच नहीं, इसलिये शिक्षित और सभी लड़कियों को इच्छित है कि वे भी विद्यादिता लड़कियों के लिये पारमें बकाय लगत, उन्हें विद्यायें प्राप्त करवना कुछ साधारण स्तर के लिये पढ़ाने का प्रयत्न करें । इस कार्य में हमारे विविध

भारतोंका कर्तव्य है कि वे अपनी शिष्योंको इस प्रकारसे स्वी शिक्षा सम्बन्धी, देशोपकारी कार्य करनेकी सार्वभौमिक अनुमति दें। और स्वयं भी सब प्रकारसे सहयता कर यश तथा देशोपकारके भागी हों।

शिष्योंमें सामान्यतः चार विभाग किये जा सकते हैं। यथा १. राज्यामदागोत्रा और धनी पुरुषोंकी शिष्या, २. साधारण सुखी कुटुम्बकी शिष्या, ३. गरीबशिष्या और ४. बालविधवाएँ। पहले विभागकी शिष्योंको सभी प्रकारकी सुविधाएँ होंगी हैं। वे घरने घर शिक्षक और शिक्षिकाओंको बुला सकती हैं। मध्यमश्रेणीकी साधारण सुखी कुटुम्बकी शिष्योंको स्कूल बालेज या घर कलासोंसे लाभ हो सकता है और साधारणता होता भी है। तीसरे विभागकी गरीब शिष्योंको कलाकोठल और पुस्तकें काम सिखाना ठीक है। किसी समयमें इन कामोंके लिये भारतका बड़ा काम था। यदि चाहें तो धनी शिक्षित शिष्योंकी स्थापनासे गरीब शिष्या उद्योग व्यवसाय कर कलाकोठलकी वृद्धि करती हुई अपने उच्च पोषणका सहज होमें प्रबन्ध कर सकती हैं। रहा छोटा बालविधवाकोठा विभाग। इससे सर्वनाथारण मिलकुल उदासीन हैं यह बात झूठी नहीं है। दिन दिन लोगोंकी मृत्यायु होमेंसे बाल विधवाओंकी संख्या बढ़ती जा रही है। उनका उचित उपयोग करनेमें उस और किसी का ध्यान व्यर्थपिन नहीं हो रहा है। पुनर्विवाह उचित है या अनुचित, इसका विचार एक तरफ रख यदि धन भी निया जाए कि उचित है, तो अबतक बाब विधवाओंकी संख्या मिलेन न हो जाए (यह संख्या निम्न होगी या बढ़ी, इसकी शंका है) तबतक उन्हें अपनी शिक्षा मिलनेका सबसे पहले प्रबन्ध होना चाहिये।



स्वोस्वभाव सुखमगुप्त सुप्त हो जाते हैं। यदि ऐसी क्रियाओं को शिक्षा दी जाए तो उनके नैसर्गिक गुप्त नष्ट न होकर समाज का बहुत उपकार हो।

हमारे स्त्री समाजमें कई प्रघात सनातनसे छली आती हैं और ये घातिका दृष्टिसे देखी जाती हैं। इससे नयीन शिक्षित समाज, उसकी निन्दा करनेमें मही हिचकते। वास्तवमें हमारी रुढ़ियोंपर शिक्षितोंने ठोक विचार नहीं किया है। यह मैं नहीं कहना कि हमारी सभी रुढ़ियाँ अच्छी हैं पर कुछ ऐसी अवश्य हैं, जिनसे क्रियाओं को अवश्य शिक्षा मिलनी है। जिन्होंने उन रुढ़ियोंकी मूल कहना की है वास्तवमें उन्होंने उसे बहुत ही साव विचार कर प्रचलित किया था। उनके रीतियोंको अब हम रितिकुल मूल गये। इसमें उन उपादकोंका क्या दोष ? मंदिरोंमें पोषी पुण्य सुनने वा दर्शन करनेवाली क्रियाओं की निन्दा करनेवाले सुधारक गिरापर वा काव्य समाजके उपासना मंदिरोंमें जाकर क्या करते हैं ? मैं किसी एक पक्षका अर्थ समझन कर झगड़ा उठाना नहीं चाहता। मेरा ध्यान केवल इतना ही है कि नुही शीघ्र वहनेवाली बातोंमें भी मंदिरका बहुत कुछ अंश रहता है।

सावित्री अथ वा हरिनामिका ( तीव्र ) जैसे प्रान्तोंसे क्रियाओंके मतपर अच्छा सरकार होता है। परंतु हमने हम एक दिन भी तो इस बदने सती क्रियाओंकी कथा सुननेमें आती है। हमपर कुछ सुधारक प्रयत्न करते हैं कि सती क्रियाओंकी कथा सुननेके लिये उपवास करनेकी क्या आवश्यकता है। परन्तु किसी भी दृष्टिसे देखिये उपवास करनेसे कोई हानि नहीं है। महीमें मैं एक ही उपवास करना वैदिक शास्त्र की दृष्टिसे अति आवश्यकता है। अन्न करनेसे अनायास ही





समाजमें नयीनता, उत्साह, पाक-वानुषं, बहुपक्ष, आदि  
आदिको शिक्षा उत्तम रूपसे मिलती है। नए नए कालों  
नैतिक और धार्मिक ग्रन्थोंको अन्तर्गत करके रखे हैं।  
और इससे स्त्रियोंमें व्यवहार बहुपक्षीय हुई है।  
जो स्त्रियाँ केवल पाठ्यालयोंको देख कर चलती हैं (कुल  
कालेजोंकी) शिक्षा पर ही निर्भर रहती हैं, वे अपनी अज्ञानता  
को शिक्षाओं और अपने पूर्व मूल्योंको दूर कर देती हैं।  
एक ओरसे उन्नति होनेपर भी (दोनों ही नयी नए कालों  
ओरसे उनको अवधि हो रही है। अज्ञानों के अन्तर्गत  
प्राप्त पहले अवस्था है। इसका विचार करना। अन्तर्गत में  
विषयोंमें स्वयं करके।

[illegible]

देवके कुछ सोचेंगे निम्नलिखित विचारों का  
 त्याग करना पड़ेगा। अतः इन विचारों का त्याग करना  
 ही ही कोई अवस्था निश्चित नहीं है। देवके ने यह बात  
 है कि कुछ अवस्थाओं में निश्चित अवस्था में अवस्था में  
 साधारणतः बहुत ही बड़े अवस्था में है। अतः इन  
 विचारों का त्याग करना ही ही निश्चित विचारों का त्याग  
 करनेसे ही ही निश्चित विचारों का त्याग करना ही ही



मेरे इस विवेचनसे कोई यह न समझे कि मैं जो शिक्षा विरोध करना हूँ। मेरा विचार केवल इतना ही है कि जो लोग अपनी संतानों का जीवन वैवाहिक व्यवस्थामें बिताना चाहते हों वे उनके शारिरिक और मानसिक सामर्थ्यके अनुसार ही उन्हें शिक्षा देनेका प्रयत्न करें। क्योंकि जिन माताओंको शारिरिक और मानसिक समर्थि नष्ट हुई होगी उनकी संतान भी दृढ़ और बुद्धिमान नहीं हो सकनी। ज्ञानरूपी कस्तूर सर्माके लिये सदा प्रायेक अवस्थामें लाभदायक है परन्तु उसका भी अज्ञोर्ण न होना चाहिये। इसलिए साधारणतः कन्याओंका विवाह १२ से १५ वर्षकी अवस्थामें अवश्य हो जाना चाहिये।

अब यह प्रश्न यह आता है कि ऐसी प्रथा क्यों न चलाई जाय ? जिससे बालक बालिकाएँ अपना सम्बन्ध स्वयं निर्दिष्ट कर लें। इसका उत्तर यह है कि प्रत्येक देशकी समाज रचना भिन्नभिन्न होती है यह एकाएक बदली नहीं जा सकती। पश्चिमी देशोंमें नाच जलसे, खेल आदिके व्यवहार पर बंधु-ओंको प्रवृत्ति होनेका सुभोगा है, पर यह प्रथा हमारे देशमें नहीं है। इसके अभिविष्ट वाद्यों काम पुरुषों तथा आन्तरिक काम जिनपर अवलम्बित होनेकी प्रथा हमारे देशमें रहनेके कारण हमारा कन्याएँ अपना समय खेल तमाछासे अधिक गृहस्थोंके काम सीखनेमें ही लगाती हैं और जबतक देश घन वान नहीं होगा जबतक यहाँ प्रथा अच्छी है। प्राचीन प्रदार्थोंके स्वयंदर या अहरेजी प्रदार्थोंके प्रोति-विवाह राजा महाराजा या धनकुबेर लोग चाहें तो कर सकते हैं। सर्वसाधारणके लिये ऐसे विवाह दिव्यकारी नहीं हैं उनके बच्चोंके विवाह माना पितृ-ओंके द्वारा ही होना सब तरहसे उचित और आवश्यक है।

आइए हमारे देशमें दहेज की कुत्ति दंडी बड़ी









# गृहिणी-भूषण

ससुरालमें कन्याका कर्तव्य

सास, सासुर, मुद सेवा करू ।

पति कय खलि जायतु भद्रसाह ।

—मुकली

✽✽✽  
ॐ मि ॐ प दहो । ससुरालमें कन्याका क्या कर्तव्य है यह  
ॐ ॐ ॐ कह देना बड़ा सरल है, किन्तु प्रत्येक कन्या यह है  
ॐ ॐ ॐ कि क्षेत्रज्ञ वाक्यान्तर बहुत बार सुनेमे ही बाँह  
सप्ली रखोरे बरी बना बचना, दुष्टों पर बैठकर रखोरे  
दरबारेही बिनादे बड़ा आ सङ्गी है, पर दूरेमें कैसे जाँच  
देगी कारिदे, जिस रूप बैठेनेमे पाली न हथेली, कारि कारि  
काने दिना दूनेके साथ बैठे सम्मानमें मही का बचनी ।  
दुष्टोंमें अनुमत्तकी प्रथा काने दिखी आ सङ्गी है दानु  
जिह्वा वाक्यान्तरका दलार्थ जान है, अन्धोरो इस दुष्टरथो  
क्रम भी होता है, छोरोरो मही । अन्धोरो बन्धोरो  
वाक्यान्तरा कर्तव्य है कि काने बड़ावे शिष्टाचारों काय कर



## समुद्रामर्षे बन्धुका वन्दन

—कविः श्रीमद्भक्तिकविः—

तुम समुद्रामर्षे बाबासना न करो, यहाँ माय, कम बोझो ।  
इसमें दह मननप नहीं कि मनही मन बुझो, मायुन ओकुल पोरो  
शुद्ध, साहिब और मेन भावसे पोतो, परम्यु दिना प्रयोजन  
बह बह जानेकी छपेला मीन-धाराय बनना ही अच्छा है ।

पोरने समय मुंदने बुझा कुल निकल जाना ब्यामादिद  
है और उन्ही हमो पूरा बिचार कर समुद्रामर्षे साग गह  
होने है । इसलिए तुमको साहिब, कि समुद्रामर्षे लोनीदे  
साथ हैती हटा करने समय मी छपने हमो पर पूरा छपि  
बार बहो, नहीं तो किनी समय छपेका कमर्ष हो जानेकी  
सम्भावना है । तुमको ऐसी साधनाही सदा रखनी साहिब  
कि तुम्हारे बानीमें पोरं भूष न निवान सके । अर्थात् बाप्यं  
प्यार देवर करनेमें दह बात हो सदता है ।

बैठक, हाथुर हाथ साहिबो साज-गुथरा रखना, पुजा  
की सामग्री सजा देना, मोडनकी दात्री सजाना, बच्चोंको  
साझाबना, दाज-बाबलको दिवना, पदोढ़ना ये ही तुम्हारे  
साधारण काम हैं । इसमें लड़बड़ न करो । और काम कपूरा  
न होइये, नहीं तो बर बार कह उठाना पड़ेगा, और काम  
पूरा न होयेगे समुद्रामर्षे लोनीदे बिचारमें मी छपना का डायना ।

समुद्रामर्षो ओ मीनि और दहा हो, तुम इसमें सदा  
नरनन और सजुद रहो । लोना उरद और साझाको बम्हा,  
और हरदद और साज-मोमकी पुकड़पू दी, लोनी दिव-बचन  
की दह दे निदे और दह लकवन-बाध जानेकी उर साझाबन  
दरने बिचने मी साहिब दिवनेके निदे दह मी साध हो  
बली और दहा हमो ओ मुख दुध दहावे दहे उरने सजुद  
रहो । पर लौकर उरने दहा दे साहिबोये दहा बहा दि  
‘उर मेरे साथ दहदह दहरे और साझा सजुद और



का पहुँचनेसे समझने लगती हैं कि, ऐसा दुःख और किसीको नहीं हुआ था। पर उनकी यह मूल है। दुःख हो मनुष्यके धैर्यको कसौटी है, अपने प्रेमीके साथ निरपेक्ष प्रेम रहनेसे जिस प्रकार प्रेमीका महत्त्व ज्ञात नहीं होता—कुछ दिन बिदुहनेसे प्रतीत होने लगता है—उसी प्रकार बिना दुःखके सुखका अनुभव नहीं होता। अपने सुख दुःखके समीप स्वयं कारण होते हैं। सुख वैसी वस्तु है कि वह अधिकसे अधिक प्राप्त होने पर भी संपूर्ण हो जँबती है। थोड़े दुःखसे चक्काकर प्रायः स्त्रियाँ समझ लेती हैं कि अथ सुख कहाँ है ? पर उन्हें सोचना चाहिये कि जीवनमें ऐसे अनेक सुखके प्रसङ्ग निकल आते हैं, जिनका वे उपयोग नहीं कर सकतीं। उदाहरणार्थ किसी कामके कारण होनेसे घाबरे लोग बिगड़ते हैं; जिससे यह होकर वे खाती पीती नहीं, और सो रहती हैं। इससे उनके सम्बन्धी और भी बिगड़ जाते हैं। फिर उनका भी काँचे तथा कुड़नेसे तिर भारी हो जाता है, और तबीयत खराब हो जाती है। यदि यही अपना रिगड़ा हुआ काम सुपाँले और बिटे हुए लोगोंको शान्त करनेकी इच्छासे दूँ तो स्वयं उन्हें और उनके सहवासियोंको भी सुख होगा। प्रतिदिन ऐसी ही अनेक बातें हुआ करती हैं जो दुःखमय ज्ञात होने पर भी अपनी दृष्टिको अनुसार सुखमय बनाने जा सकती हैं। सारांश यह कि जो कुछ अनुकूलता परमप्रदाने तुम्हें दी हो उसीमें सन्तोष करो, स्वयं सुखके पाले पहुँचनेसे सुख नहीं मिलता। संसार सुख-दुःखमय है। सुख मानो तो सुख और दुःख मानो तो दुःख ही दिखाई देगा। चित्तही प्रत्यक्ष और समुद्र रचना ही सुख प्राप्त करना है। यदि तुम्हें चार कुड़-



## वृद्धिनी भूषण

विवाह भाग रहना है तो आत्मसंयम-अर्थात् अपने चित्त में  
असमंजसता यह गुण अवश्य लीजो। वृद्धिनी, तुममें प्रायः  
यह आदत दबनी आती है कि पेटमें कोई बात नहीं बनती।  
कहना कोई बात सुन ली, वस किसी न किसीमें (अविश्वस-  
तन्मय चित्तक विरक्त यह बात है) बिना कहे नहीं रोती।  
यह बात बाल दे कि जो मनुष्य मनो अमन, वसा लेना है वह  
दायादा बात नहीं पचा सकता। शुभलपनमें बहुत बुरा  
कामना का दुमरा कोई दुर्गुण नहीं है। तुम्हारी यदि एका-  
की भावना प्रगल्भा होना शुभलपनमें बहुत ही परहेज रखने  
वाली है। या दुश्चालियों अंतराधियों अन्तर्गत लोगोंमें  
असमंजस परका स्वभाव घटना है और इसमें तुम्हारे  
असमंजस भाव घटना है। घरमें और बाहर तुम ऐसा बातें  
कहना कि लोग कहें कि कहानेके घराबी रीति बाल अमन  
है। जानकी वह पर नन्द और सास आदि का बड़ा प्रेम है  
इसका चरण पड़ा है कि उमें सभी चाहते हैं। वह तो बात है  
कि अगर बनन बड़ा रहेंगे वही आचममें अवश्य लड़ेंगे, व  
इसके अलावा भावाका नदी क्षमा आदि। लोग कुछ भी कहें कि  
असमंजस वर कहना या तो उसे उल्टा दो, 'बड़े हैं, मेरी बातें'  
व न बनन दाग इसमें बड़ा होगा, यों ना वे बहुत भाव  
है अमन प्रेम रखने हैं ऐसा बड़ी न कहेंगे कि यह बात  
सुनकर बनन का ही मुँहके पल गिरेंगे और फिर बस  
बुझा न कहना बेवकूफी बातें सगुराजमें और सगुराज  
नदरमें बहुत ही बुरा और लोगोंका विरक्तता उठ उठ  
है। इसमें मनका और दुष्टाओंको सदा अपने बचने रखने  
दोस्त अचममें दाग अर्थात् बालों का होकर बात न होने  
कैवल्य उठ बड़ोंको कुछ बचने नहीं सज्जी, वर बहुत

## सत्पुराणमें कन्याका कर्तव्य

सिद्ध का पड़ने पर पीछेसे उनका मदद छात होने लगता है। इसलिये उनकी बातोंका प्रतिवाद अथवा तिरस्कार कभी न्त करो। यदि सबमुख ही उनकी बात भूँड हो तो, जिस समय वे बहें उस समय सुनलो, झोचमें आ उत्तर न दो, जिस समय वह प्रसन्न हों उस समय ऐसे मधुर बातोंसे उन्हें समझा दो, जिससे वे समझ आँव, और असन्तुष्ट भी न हों।





## सास-ससुरकी सेवा

चाहती हो तो तुम्हारे मूर्खता है। क्योंकि तुम्हें अनुमति न होनेके कारण थोड़ी थोड़ी बातोंमें अनेक कठिनारथां भोगनी पड़ेंगी। यदि तुम अपने सास-ससुरकी वेश रेखमें उनके विचारके अनुकूल तथा परामर्श ( राय ) लेकर काम करोगी तो कभी पाठ भी न सुनोगी और तुमको उनके सामने ही कामोंका बोध-अनुमति भी हो जायेगा तथा धान सुननेका भी अवसर न पड़ेगा। यदि तुम्हें सास-ससुरकी आज्ञाका सुम्वसर प्राप्त है तो तुम बड़ी भाग्यवती हो और उसे कभी छोड़नेका विचार मनमें न लाओ। जिन्हें सास-ससुरके दुःख-सुख देखरेख-सेवाका अवसर प्राप्त न हुआ, वे बड़ी मन्दभागिनी हैं।

अतएव यदि भाग्यसे तुम्हें सास-ससुर मिले हैं तो उनको शिष्टाचार, उनकी आज्ञाओंका उत्त्थान कभी न करो ऐसा करना नितान्त मूर्खता है और अपने आप अपने पैरोंमें कुल्हाड़ी मारना है। यदि तुम बुद्धिमती हो, सुशील हो, सतोगी हो, सास-ससुरमें भद्रा रचती हो तो कोई कारण नहीं है कि ये तुमसे दूर रहें। बिना किसी विशेष कारणके ये तुमपर कभी दूर नहीं हो सकते। संसारमें सब मनुष्य एकसे नहीं होते, सम्भव है तुम्हारे सास-ससुर कुछ दूर स्वभावके हो, परन्तु ऐसा होनेपर भी उनकी अपमान या उनसे घृणक (घरने ज़ुदा ) रहनेकी चेष्टा करना नितान्त मूर्खता है, तुम ऐसा काम कभी न करो। क्योंकि यदि तुम्हारे माता पिता अपथा और कोई सम्बन्धी, दूर स्वभावके हों तो तुम उनसे किसी प्रकारका बुरा बर्तान न करो, दूर स्वभाववाले सास-ससुरसे भी कभी बुरा बर्तान न करो। हिन्दू शास्त्रके अनुसार वे तुम्हारे माता पितासे भी अधिक पूजनीय हैं, तुम्हारे धर्म्य परिदेवके पूज्यमान होनेसे वे और भी अधिक पूजनीय हैं। यदि तुम



ससुरका कामराज दास दासियोंसे न करा, सम्भवतः स्वयं अपने हाथमें करो। ओ आनन्द उनको तुम्हारे हाथसे कार्य करनेसे रोगा, यह आनन्द दास दासियोंके कामसे कमी न होगा।

ओ काम करो अपने साम-ससुरसे पहले पढ़ लो। घरके काममें धनुरा होनेपर भी, जबनक ये रहें, बिना उनके पूछे कोई काम न करो। उनके ऊपर अपना प्रभाव उमानेकी चेष्टा न करो। यदि तुम्हारा ससुराल गरीब हो तो, अपना निजका मरवा अपने खर्चमें न लाओ, बिना उनके पूछे घरमें भी खर्च न करो, प्रत्युत उनके मरवा अपने पतिको दे दो और बनही आवासे खर्च करो। तुम अपने साम-ससुरकी सेवा रहस्यकर उन्हें भोजन करा भयस्य भोजन करो। उनका काम करनेके बाद किसी औरके काममें हाथ लगाओ। ऐसा व्यवहार करनेसे कोधी कर सास-ससुर भी तुमको प्यार करने लगेंगे।

माता बिना कनेक दु.ख सह बच्चोंको छोटेसे बड़ा करते हैं, इसका श्रद्धा उन्हें अपने समयमें शुभ देनेमें शुभ सशक्ता है। पुरुष कनेक बाहरी भ्रमोंके काम होनेके कारण स्वर अधिक ध्यान नहीं दे सकने, परन्तु तुम सदा घरमें ही रहती हो। सास-ससुर अपना पतिके माता पिताकी जहाँ तक हो सके शुभ देना तुम्हारा परम कर्त्तव्य है। इसमें ये पूरा सुदृष्टन समुह होकर आशीर्वाद देने हैं, और उनके आशीर्वाद अत्यन्त कल्याणकारी होने हैं।





## पतिके प्रति पत्नीका दत्तव्य

२८५

प्राप्त मानो। पतिकी आज्ञा कभी न टालो। वह जो काम करनेको कहें अथवा जो उपदेश दें उससे प्रसन्न मनसे स्वीकार करें। यदि पति किसी कारणसे तुम्हारे ऊपर अनायास क्रोध-पार करे तो यह उनकी मूल अथवा है; परन्तु तुम बदला लेनेका विचारभी मनमें न लाओ।

जो स्त्री अपने स्त्री स्वभावके सुनम गुण, सरलता, सद्गुण-शीलता, कोमलता, परिश्रम, दया, भक्ति, आदि सद्गुणों द्वारा पतिके दुष्टाचारों-दुर्गुणोंको दूर न कर सकी, वह पतिके लौभाय और हितकारी कामोंको कैसे कर सकेगी। इसलिये जिस समय पति अथवा सात समुद्र आदि कोई भी प्रोषित होकर बहुतबेवकन कहें उस समय चुप हो जाओ। क्योंकि उस समय पोलनेसे बात बढ़ जाती है, और ऐसा काम मूर्ख स्त्रियों ही करती हैं। इसलिये तुम ऐसे निष्ठुर कार्य कभी न करो।

बड़े दुःखकी बात है कि आजकल पति-भक्तिके समान स्त्रीय वस्तुकी बहुत शोचनीय दशा हो रही है। नवीन सिद्धि युवतियाँ पतिको एक सितानी समझती हैं, उनसे सच्चा प्रेम नहीं करती, और इस बातको भी स्वीकार नहीं करती, कि पति देवतुल्य पूजनीय है। वे प्रेम करना चाहती हैं पर उनकी पूजा करना उनको सेवा करना उनके दुःखमें सहायक होना वह स्वीकार नहीं करती। यह फैले दोषकी बात है। अतएव, तुम ऐसे दूषित विचारोंसे बचो रहो। ऐसी बातें कभी ध्यानमें भी न लाओ। अपने पतिका दोष किसीके मत कहो न उनके दोषोंपर कभी क्रोध करो। परन्तु उनके दोषोंके द्विपाशो। पतिके दोषोंको दूर करनेके लिये पहले उनसे नफ़रा पूर्णक प्रार्थना करो। यदि इससे कुछ लाभ न हो तो















१. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 २. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 ३. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 ४. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 ५. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 ६. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 ७. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 ८. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 ९. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ  
 १०. अथ हिन्दु धर्म का अर्थ

असक चुनी गई अंगन १' से कम आयुका अंगन  
रखाता है वह इनका मुक्त है तथा करना असक नामी अंगन  
होती करीब बीस है का'क असक आयुका अंगन  
हो'क'क अंगन आयुका अंगन है और वह असकी अंगन  
वह अस अंगन का'क आयुका अंगन करना है अस  
अंगन आयुका अंगन करीब आयुका अंगन करीब करीब

यदि तुमसे कोई कारण है तो वह या सामान्य  
 एक एक कर के ऐसा न करने से तुम अपने सामान्य  
 के साथ सामान्य अनुभव के साथ सामान्य अनुभव के  
 द्वारा इसके अन्तर्गत सामान्य अनुभव के साथ सामान्य अनुभव के

[illegible]

। स्वामी घरके मनुष्योंसे जैसा सदुन्मत्त रखते हों वैसा । भी रहो । जिससे ये डरते हों, उससे तुम भी डरो ।  
 । इनसे भी अधिक घरके मनुष्योंका आदर-सत्कार करो ।  
 इसका यह मतलब नहीं है कि यदि ये किसी समय किसी पर  
 तो आर्य तो तुम भी बिगड़ जाओ प्रत्युत समय असमय-  
 मान रख काम करो । अपने साल-समुदायी सेवा करनेमें  
 मूल न करो, क्योंकि तुम्हारे पूज्य स्वामीके भाँ ये पूज्य हैं ।  
 कमो अपने स्वार्थकी बात न करो । जो स्त्री सदैव अपने  
 में मग्न रहती है, ये स्वामीको सुखी नहीं कर सकती  
 : न आपही सुख भोग सकती है । त्रिषोका कर्तव्य है कि  
 के लिये अपनी इच्छाको दमन करे । यदि ये कभी स्वा-  
 य होकर उसके विरुद्ध कार्य करने लगती है तो उस समय  
 । बड़ा अनर्थ होने लगता है अतएव तुम अपने हृदयसे  
 पैदा होने निकाल दो । अब तक निस्वार्थ होकर अपने  
 पति, अपने तन मनकी पतिके घरोंमें अपने न करोगी  
 तक पतिकी सुखी न कर सकोगी और अतएव ये सुखी न  
 वे तब तक इनसे तुम सच्चा आदर-प्रेम न पा सकोगी । प्रेमके  
 लिये घरोंमें शोध और खिलासता भी है । जो स्त्री अपने  
 नेसे शोध करती है उन्हें प्रत्यक्षा सुख नहीं मिलता ।  
 न्हें पतिके अनेक लोगोंपर भी शोध मान, और विरक्ति नहीं,  
 उनके प्रेममें विधिबलता नहीं होती उन्हें प्रेमकी दुलाना नहीं  
 होता, वह आपही क्षीण जाता है । उनका पनि उनसे सब  
 न करना है और इसीमें सबका प्रत्यक्ष सुख भी है ।

अनेक विनासिनी स्त्रियाँ सदैव अपने पतिको अपनी  
 वैसास सामग्रीके लिये कष्ट दिया करती हैं, अपने अपने कष्टों  
 लिये सामानोंके लिये पीड़ित करती हैं । उन्हें पतिके,





## हरिजन-सूच

बनंछ कर भोगनेके लिये छोड़ देते हैं। अतः व्यापक बदलों ' तुन हमो भी घरने स्वामीसे आनुरोधके लिये न सड़ो। तुम्हारा सच्चा पक्ष तुम्हारी बनि-मक्ति है, तुम्हारे भूत-प्राणी कोवसी घरने कुटुम्बियों तथा पतितों में तथा उरको सेवक बना है। यह सदैव ध्यान रखो। घरने कुटुम्बियोंसे घरने शक्तिसे हमो आनुरोधके लिये न सड़ो, पर अनेक रिक्त गीतों का बड़ है।









# नम्रता

दूसरोंको अपने आधीन करनेके लिये नम्रता ही  
सर्व श्रेष्ठ है ।

पृ० ३०



समानि लज्जा करना तुम्हारा धर्म है ऐसे ही  
नम्रता भी तुम्हारा आभूषण है । लज्जा और  
नम्रतासे तुम्हारी जितनी शोभा है उतनी और  
कितनी आभूषणसे बढ़ी ।

जिस भाँति पौष्ट्यहीन पुष्पोंका आदर नहीं होता उसी  
तरह लज्जा, नम्रता, प्रेमहीन स्त्रियोंको सम्मान नहीं मिलना  
कभी भूलकर भी किसीपर क्रोध न करो । क्रोध तुम्हारे लिये  
बहुत हानिकारक वस्तु है । यह भी मैं नहीं कहता कि किसी-  
के अनुचित कार्य करनेपर भी उसपर क्रोध न करो, क्योंकि  
कनेक समय ऐसा आना सम्भव है जब कि तुमको पुष्ट,  
बलवर्धक अत्याचारीका सामना करना पड़े, ऐसे समय क्रोधकर  
मन दिता, अथवा अन्य उपायसे जिससे वह नीचा देखे,  
ऐसाही उसके साथ बर्ताव करो परन्तु इनका अर्थव्यप्यान  
इसो कि क्रोधने आकर कोई अनुचित कार्य न कर बैठे ।  
जिससे लाभके स्थान हानि उठानी पड़े परन्तु जब तक  
कोई विशेष आवश्यकता समय न आवे तबतक बात बलमै बहो-  
रता, क्रोध प्रकट न करो सबके साथ बर्तावना बर्ताव  
तथा बाह विवाद भी न करो ।

नुम कटोरता और कांभके बदले नम्रता और गम्भीरता से काम ले अपन घर-दाम दासियों, और अपनेसे छोटे घर और यात्राके अन्यान्य व्यक्तियोंपर अपना प्रभाव डालो। स्वयं ससुर गुरुजनार्थक दोषके विषयमें सदा चुप रहो, परन्तु अपनेमें जा डालें हों, उ के दोषोंको दूर करनेकी सहा चेष्टा करो। साथ ही यह भी जान रखो कि कटोरताका व्यवहार कभी न होना चाहिये, प्रत्युत नम्रता, गम्भीरता तथा बुद्धिमानासे काम करो। बुद्धिमत्ता मिथ्या केवल एक बार गम्भीर दृष्टिसे देख अथवा तानक उदास हो तथा अपने नेत्रों दो बूँद आँसू गिराकर बड़े बड़े काय कर लेती हैं, और अनेक दुष्ट अन्याई, कृत्याचारी बर्तामून हो चरणोंमें लोटने लगते हैं। अतः नुम सदा नम्रतासे काम करो।



# गंभीरता

अप मेरे सामने कोई गंभीर मनुष्य खड़ा होता है उस  
समय मेरे मुखसे गुनसे गुन बात बाहर हो  
निचल पड़ती है।



५२७७

गंभीरतामें कैसी प्रबल शक्ति है, यह हम ऊपर बिल  
कुछे हैं। वहाँ केवल उसके बिगड़े गुणोंका  
उल्लेख करते हैं। जो स्थिति वस्तु नहीं है, गंभीर  
है उसको सब धड़की रहिने देखते हैं। इसका मय मानने  
कोर सम्मान करते हैं। अनपय मुव गंभीर बनो। वस्तुतः  
अनेक दोषोंकी शङ्क है। गुन पढ़ी-लिखी न हो, विद्या-बुद्धि  
हो अथवा न हो, परन्तु यदि तुम गंभीरता पारव कर  
सकती हो तो गुनाता अपमान करनेका साइस किसीकी  
कमी न होना।

गंभीरताका मन्त्र यह नहीं है कि घुबवाप मुँह कुमा-  
कर बैठ रहना। शत्रुन बाहरदेह बाहरर बोलना और  
जो कुछ बोलना वह गूँघ खोच समझ कर। यदि तुमने  
वस्तुतः है तो किसीको जानकी पूरा नहीं कर सकना। तुम  
अपनी वस्तुतःके कारण कमी देना अनुचित कार्य भी कर  
सकती हो जिससे घटायोंकी हानि और अपवाद भी सहना  
पड़े। ऐसी स्थितियोंके परिणामके लोग भी घृणाकी रहिने  
देसते हैं। वस्तुतःसे यह यह भी मापी होय तुमने का अन्त



है 'न जाहे तो दु गजें दु पी और भोजेशी सुखमें सुनी हो  
न जा ना । इसमें इस दु ख सुख पूर्ण समागमें कमी आतन्द्र-  
स्य लक्ष आगता मानव २२' बिना सकती

प्रिय बहना तुम गम्भीर बनो जो काम करो पहले  
इसके दु ख । ताक । ३ भाग कर ला । इसकी चञ्चलतामें पड़  
विचार के अभाव में कभी न कर । आमादमें अधिक लगन हो  
दु इ अन्तर में क्या चञ्चल समागकी होती है कि यदि उसमें  
कर । कि अन्त में नृणाया सुगद करती थी तो वे बुराई  
करती जाती आने के कष्ट अनुमानका समाग करती है । परन्तु  
जगत् करना अनुराज है तुम क्या बिचार कमी अपने मतमें  
न न लाऊ

२२. २३. २४. यह सब सोच तो है कि गम्भीर विचार  
बाह्य ब्रह्माका स्वरूप बुद्धि और चेतना है और स्थिर-  
बुद्धि इन्द्रिय सब के सब इन्द्रिय नियमित करण दाता है । अतः  
यह अर्थ यह सब सबके नियम स्वरूप नहीं बनने को चेष्टा करो ।  
चेष्टा नही प्रत्युत पदचर्य बला और प्रत्येक पानका विचार  
स्थिर बुद्धिमें कर । प्रत्येक पद चर्य और शान्ति मावसे  
करा नही ना किमाका प्रसन्न न कर सकागी, यह टीक  
जानी ।



## सद्भाव

सद्भावसे दुःख भी दसमें होता है ।

तुम सबके साथ सद्भाव (मच्छा वर्ताव) रखो । अपने परिवारके, सास, ननद, जेठानी, देवरानी आदि रिश्चोंके साथ सद्भाव न रखनेसे घरमें प्रत्येक समय लड़ाई मगड़ मचा रहता है । प्रत्येकके साथ सद्भाव रखनेमें जो आनन्द प्राप्त होता है वह अद्वयनीय है । यदि तुम प्रत्येकसे सद्भाव रखना जानी हो तो तुम्हारी ओर कोई आँख उठाकर नहीं देख सकता । दुष्ट मुँह बच्चे भी तुम्हारे वशीभूत होकर तुम्हारे गुणोंके पसपाती हो जायेंगे । अनेक स्त्रियाँ वेसे नीच स्वभावकी होती हैं कि वे ननद, देवरानी, आदिपर स्नेह न रख छोटी छोटी बातोंमें उनसे लड़कर मन मुटाव कर लेती हैं, और यहाँतक कि अपने घरकी दास दासियोंसे लड़ उनके साथ अयोग्य वर्ताव करती हैं । तुम्हें साधारण घरके दास दासियोंसे लड़ना उचित नहीं है । जिन्हें तुम खाना कपड़ा देकर पालती हो । जो तुम्हारे सेविका हैं, जिनसे तुम आदर सम्मान पाने योग्य हो उनके साथ लड़ना भगड़ना कथवा, गुरा वर्तान करना तुम्हें शोभा नहीं देता कदापि तुम दास दासियोंके साथ प्रेमका वर्ताव रखो । वे तुम्हारे प्रेम और दया पानेके अधिकारी हैं । उनसे कोई बात अनुचित हो जाय तो उन्हें अनुचित रूपसे तालुका न दो । अनेक स्त्रियाँ परिवार वालोंसे वेसा कटोर, कटोर व्यवहार

करती हैं जिसे देख मनकर हृदय विदीर्ण हो जाता है। अतः तुम परिवर्त्तन कामें सद्भाव रक्खना।

जो अन्तर्यामि प्रयत्न तुममें तुम्हो और सुखसे सुखी जाती है। यह सबना समान समझ मन्त्र पर प्रेम रखती हैं। वे घर और पढ़ाई प्रयत्न स्थान पर आने उत्तम व्यवहारसे भला गुणवत्ता मिले। नतीजा है और भली भाँति आदर सम्मान पाना है। यदि तुम दूसरों में अपनकी सम्मानित होना चाहती होतीं तुम भी उसका आदर सम्मान भग। यदि तुम दूसरोंका भला चाहती ना वे लोग तुम्हारा भी भला चाहें। तुम अपने सन्त्यवहारमें सबकी सुखी कर सकती हो। यदि तुम अपने पढ़ाई सतियोंके साथ अच्छा व्यवहार रखती ना वे भी तुम्हारे साथ अच्छा व्यवहार करती। जिस घर में सद्भाव नहीं उसमें सुख नहीं। देखो सीतल राजमा जैसा भयंकर जावका सद्भावमें हो अपने पक्षमें कर लिया था और बाल्मार्किक आश्रममें भी रद्द अनेक भयंकर जगती पशुओंका अपने में धान कर रक्खा अतएव तुम भी सबमें सद्भाव रक्खना।



# संतोष

संतोष ही मनुष्य-जीवनकी धेड़ठा है ।



हैं तु हम प्रत्येक अवस्था, प्रत्येक कार्यमें संतोष रखनी ।  
हैं हमें ईसा प्रोथ आदि अनेक सगुणोंके कारण  
लगाओंके हृदयमें असंतोष उत्पन्न हो जाता है  
और उससे अनेक अनुचित कार्य हो जाते हैं । तुम पुण्योंकी  
अवेष्टा अधिक संतोषी बनो । क्योंकि परिवार पालनमें तुम्हें  
अनेक श्रित्कार्थी भोगनी पड़ती है, उस समय संतोष, धैर्य  
संग्रहसे काम गरी चल सकना । मैंने अनेक स्त्रियोंकी देखा  
है कि पतिकी आर्थिक स्थिति ठीक न होनेसे एतरावकी  
भेदोंसे घरबार बार बार अपने भाग्यको सोसने लगती  
है, यह उनकी निम्नता मूल्यता है । पति सफल हो या दुरा,  
धनी हो या वैकलाव मुग्ध, सफल, मुग्धता धर्म है कि अपने  
पतिकी अनेक दृष्टान्तें सह्युर रही और इसमें अपना मोक्ष  
समझो । वत यदि कभी पतिमें कलना विवाद चलता है तो  
तुम भी बचोड़ोना तुम्हें समझाए उन कभी मोरियोंकी ही  
चलना समझो । मजी मुझकी धर्मता धर्म अर्द्ध समझना  
होना । हिन्दू आर्थिक दृष्टिकोणसे ऐसी अनेक दृष्टान्तें हैं जो  
स्त्रियोंके विषे कवि लिखारच हैं किन्तु रंजनेसे काम होता  
है कि हमारी आपे जाति, हमारी आर्थिक स्थिति कलना मोक्ष  
वसोंसे समझनी ही, जिसमें पति सुखी और सफल हो ।

संतोष प्राप्त करने के समान है। अनेक घरोंमें देखा गया है कि यदि पति स्त्रीको अच्छानुसार सुख-विलासकी वस्तु गहने, कपड़े न दे सका तो पत्नी अपने ऊपर कम प्रेम समझ कर हंगामी होती है। क्या यह ठीक है ? अपनी स्त्रीको उत्तम कपड़े आभूषण पढ़ने देना इसे अच्छा मालूम न होगा।

पति अपनी अवस्थाके अनुसार स्त्रीको सजानेकी, उसकी आवश्यक वस्तु जुटानकी अवश्य चेष्टा करता है। अपनी अवस्थाके अनुसार संतोष करनेमें आनन्दाभिज्ञता पां को, असंतोषकी शक्ति में नहीं चलना पड़ता। अनपेक्ष प्रत्येक कार्यमें, प्रत्येक अवस्थामें संतोष रहो। रोगियोंकी असहाय्यता, और दारिद्र्यका अदल निरस्कार, शोकातुरोंकी हृदय विदारक शाकती व्यापक संतोष, मनी मांति चुम्मा देना है। संतोष मनुष्य को अमृत दान करता है उसकी दयामय दृष्टि में छोटे बड़े अमोह गरीब सब एक समान हैं। अतएव तुम सदा सन्तानकी माना जपा करो। इससे कभी किसी प्रकारकी विपत्ति नहीं आयेगी।



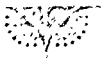
## सरसता

सरसतासे कटनेमें किसी बातको तोड़ने मोड़नेकी

आवश्यकता नहीं पड़ती ।



आवश्यकता पड़नेपर जो बात बिना झूठ मिशाने  
निसंकोच भावसे कही जाय उसको नाम सर-  
सता है । सरसता न होनेसे कोई किसी पर विश्वास नहीं कर  
सकता तुम्हारा घर बातोंके प्रति अविश्वासी होना बड़े दुःख और  
लज्जाकी बात है । तुम घरकी लक्ष्मी हो, अन्नपूर्णा हो, शान्ति  
की देवी हो और पुण्य तुमसे अपने सुख दुःखका वृत्तान्त कह  
अपने मनका बोझ हलका करते हैं । यदि ऐसी दृष्टिमें तुम  
अविश्वासनीय और कसटी, स्वभावकी हो तो पुण्य तुमसे  
सुखकी आशा न कर दुःख सागरमें गोता खायेंगे । मान लो  
कि तुम्हारे पतिने तुमसे कोई बात ठीक ठीक कह दी और  
तुमने उसका अपने कपट स्वभावके कारण उलटा अर्थ लिया  
और जब तुम्हारे स्वामीको उस बातका पता सपेना तब  
सोचो उन्हें कितना दुःख होगा ! वे पुनः कभी तुम्हारे उपर  
विश्वास न करेंगे । यहाँ तक कि अपने मनकी बात भी न  
कहेंगे । झूठ बोलना भी कुटिलताका एक भंग है । कितनी ही  
स्त्रियाँ अपने सासुससुरसे तथा अपने घर वालोंसे अपना  
दोष दिवानेकेलिये झूठ बोलती और धोखा देती हैं । कोई  
कोई तो लज्जाके कारण भी ऐसा करती हैं, परन्तु यह उनकी

[illegible]

## सुजनता

मनुष्यदर अधिभार प्राप्त करनेके लिये सौजन्यता  
महान् अस्व है ।



❧ ❧ ❧

लक्ष्मी नम्रता आदिभी मंति सौजन्यता भी सुन्दरता  
आमूय है । दूसरेके हृदय पर अधिभार प्राप्त  
करनेके लिये यह महास्व है ।

तुम सुन्दर हो, नम्र हो, सन्मीर हो, परन्तु अपतक दूसरों  
के साथ सौजन्यताका व्यवहार नहीं करती हो, तब तक स्वयं-  
में भी उससे आदर सम्मान पानेकी इच्छा न करो । चाहे  
यदि तुम अपने घरमें सबसे आदर सम्मान पायेगी समि-  
क्षादिनी हो और सबको प्यारी बनवा चाहती हो तो सौज-  
न्यताका व्यवहार करो । अन्येके साथ उत्तम, मधुर, शिष्टता-  
का व्यवहार करो । सबसे मीठे और नम्र कर्माँमें बात कर  
विषयदिनी दोनों सुन्दर लिये अत्यन्त आवश्यक है । कटु-  
वादिनी हरी किसीको भी रुपावाधी नहीं होती न उससे  
कोई मरसे बात करता है । नम्रमाइसे और मीठे कर्माँमें बात  
करनेसे सभी सन्तुष्ट रहते हैं । एःस्थीके सुख कृत्रिमे लिये  
नम्रता, और सौजन्यताका व्यवहार सबसे साथ करो ।







जैसे कि एक ही तरह का काम करने वाले लोग हैं।  
 और उनका मन पतिके चरनोंमें और गेय मुखकमलकी शोभा  
 देखनेमें लगे रहते हैं। साथी स्त्री पतिसे प्रसन्न देख जैसे  
 तुलसी होती हैं वैसे ही, प्रायुग वससे भी अधिक उनके मस्तिन  
 मुखकी देखकर दुविधित होती हैं।

पर पुत्रपत्नी पतिसे भेद न समझो। दूसरीदा सुख-  
 सौभाग्य तथा सौन्दर्य देख पतिको तुच्छ न गिनो। जिस  
 सुख विलाससे धर्म भट्ट होनेकी सम्भावना हो उसे मनमें भी  
 न लाओ। आजकल कुछ बूढ़ी स्त्रियाँ कुटनियोंका काम  
 करती हैं और बड़े देहियोंको झड़काकर बेचका ले जाती हैं  
 और स्वार्थ-साधनमें पड़कर उनके सत ख नष्ट करा देती हैं।  
 प्यारी पहिनो, साधधान ! इनके चक्करमें कभी न पड़ना। वे  
 बड़े बड़े प्रलोभन देती हैं और बड़ी बड़ी यकमेकी बातें  
 कहती हैं। कहते कहते बड़े कामूपरोंका साक्ष्य देती हैं, इत-  
 णव इनसे सदा बचो, इनसे साधधान रहो। मही तो तुम्हारा  
 पवित्र सतीत्व रत्न जैसा आपणा। और अन्तमें पड़ताना  
 हो रह आपणा।

सतीत्व रक्षार्थ हमारे देशमें अनेक आर्य्य महिलाओंने  
 अपने प्राण विसर्जन कर दिये हैं उनकी बातें लिखनेसे एक  
 भारी पुस्तक तैयार हो आपणी। इस मध्यसे अन्तमें मैं केवल  
 इतना ही कहता हूँ कि सतीत्व रक्षार्थ तुम सदैव प्रयत्न रहो।  
 यह निश्चय रखो कि मृत्यु नसे ही हो आये परन्तु इतका  
 अपमान न हो। भयकती अग्निमें कूटकर अनेक याननाओंसे  
 प्राण विसर्जन करना पड़े और अनेक अपहरण कार्य्य, अपने  
 प्राणोंसे भी प्यारे बच्चेकी, कुटुम्बियोंकी रक्षणना हो तो भी  
 कोई चिन्ता नहीं। परन्तु सतीत्वकी रक्षा सर्वप्रथम हो।



उनके लहके कुटुम्बियोंपर सदा प्रेम रखो और उनकी निन्दा  
 कभी न करो। तुम उनके साथ ऐसा व्यवहार करो जिसमें  
 वे रुष्ट न होने पायें। पड़ोसी दुन्दुबके समान ऐसे ढंगसे कभी  
 न निकलो जिसमें वे सज्जार्हान समझें और बिना किसी  
 विशेष प्रयोजनके उनके सामने भी न निकलो। कोई कोई  
 पड़ोसियों की स्त्री करने गरीब पड़ोसियों को तुच्छ और घृणाको  
 दृष्टिमें देखती हैं, उनके साथ बैठनेमें भी अपना अपमान  
 समझती हैं। इन बातोंसे केवल नीचता प्रकट होती है।  
 गरीब पड़ोसियोंका तुम करने सामर्थ्य भर सहायता करनेमें  
 कभी मत चूको। यदि आर्थिक सहायता वे न लें अथवा तुम  
 न दे सको तो कमसे कम उनके दुःखके साथ सहानुभूति का  
 अर्थ प्रकट करो। क्योंकि मनुष्यकी दशा सब दिन एक ही  
 रूपमें नहीं रहती। यद् संसार परिवर्तमान है। हममें रहने-  
 वालोंका एक एकमें परिवर्तन होता रहता है। जो आज  
 निःसहाय है वही कल राजा भी हो सकता है और जो  
 आज राजा है, धनवान है, वही कल निःसहाय गरीब भी हो  
 सकता है। अतएव अपने पास कोई सहायता मांगने का  
 और उसे पालथिकमें सहायताही आवश्यकता है और  
 तुममें सहायता करनेकी सामर्थ्य हो तो उसकी सहायता  
 करनेमें कभी मुँह न मोड़ो।

अपनी आँखोंके साथ अच्छा बर्ताव रखो, उनसे  
 लड़ाई झगड़ा न करो। आँखोंसे लड़ना करनेमें अनेक  
 यावत्ति का आना सम्भव है। जिसका आँखोंसे प्रेमभाव  
 रहता है उसका सब जगह आदर सम्मान होता है। सुख-  
 दुःखमें सब लोग सहयोग रहते हैं। तुम अपने पड़ोसियों  
 और आँखोंसे प्रेम सम्बन्ध बढ़ानेका सदा उपयोग करो।

## स्वाधीनता

स्त्रियोंके लिये स्वाधीन रहना ठीक नहीं, उन्हें पुरुषोंकी  
हाथमें ही रहना उचित है ।



तुम कोई काम अपने मनमें न करो । क्योंकि स्त्रियोंकी  
स्वाधीनता अच्छा नहीं होती, उनका हृदय  
दुर्बल और अवेगमय होता है और उनमें मली  
युगे यान समझनकी शक्ति नहीं रहती । जैसा विचार जिस  
समय उठता है वेना ही वे कर डालती हैं । इससे प्रायः  
हानि ही होती है । अतएव तुम आजकलकी स्वाधीन स्त्रियों-  
के चरित्रमें न पड़ो । इनमें तुम्हारा भयनाश हो जायगा ।  
स्त्रियोंके स्वाधीनताके विषयमें धामनी महाराष्ट्र विदुषी  
गिरजाबाई जी कैलकर लिखता है—

“ परमात्माने स्वभावतः पुरुषोंके समान अधिकार  
दिये हैं । समझमें नहीं आता कि परमात्मा नहीं दे सका  
तुम्हें कौनसे अधिकार पुरुष हमें देना चाहत हैं । पुरुषोंकी  
तरह हम भी स्वधीन हो हैं, हमारे लिये पुरुष नर स्वाधीनता  
कहाँने माँगे ? हमारा शरीर पुरुषोंकी भाँति संसारको  
पृथि करनेके लिये ईश्वरने बनाया है । हम अपना काम करें,  
पुदर अपना काम करें । पुरुषोंके काम स्त्रियोंसे कराना  
मानों दानाके काम जीममें कपाना है । पुदर दान और  
स्त्रियाँ जीमके समान हैं । यदि स्त्रियाँ पुरुषोंकी भाँति नौकरी  
करें, या वाणिज्य व्यवसाय जैसे घर कमानेके काम

करने लग्य तो उस कमाये हुए धनका अच्छा प्रयोजन घरमें कौन करेगा ? पुरुषों और कुटुम्बके बाल बच्चोंके खानपान तथा स्वास्थ्यका प्रबन्ध कौन करेगा ? धर्मकी रक्षा कैसे होगी ? किसी दिन कोई मधुर पदार्थ पुरुषोंको परोसने पर ये पूछ बैठते हैं, आज क्या है ? तब उन्हें कहना पड़ता है, आज पड़वा है। तब ये समझते हैं कि आज हिन्दुओंका यथेष्ट बरसा। इस मौति पुरुषोंकी अज्ञानता स्त्रियों भी ग्रहण करे तो फिर आप्यधर्मका लोप होनेमें क्या बाकी रह जायगा ? हमारे सनातन आर्य्यधर्मपर अनेक आपत्तियाँ भारे पर उनसे भी बचकर ओ सभी तक नामोहर नहीं हुआ है इसका कारण भारतकी सती स्त्रियाँ ही हैं। भारतका आर्य्य-धर्म हिन्दू ग्रन्थियोंने ही बचाया है। इनका हमें अभिमान होना चाहिये और उसकी अड़में कुल्हाड़ी चलानेका कभी विचार न करना चाहिए। हमारे घर काम धोना लोम मौकरोसे कराते सकते हैं पर कुछ कान पेसे होते हैं ओ स्त्रियाँ ही कर सकती हैं। इसके अनिश्चित सभी लोग भीमान् नहीं होने; इसलिये जेडी बड़ोंने संसारके कामोंके दो विभाग कर घर कामोंपर स्त्रियोंकी और बाहरी कामोंपर पुरुषों योजना की है और यह उचित भी है। समझदार सभी पुरुषों चाहिये कि ये अपने अपने कामोंका दायित्व भली भाँति समझें और फजूल विचारोंको छोड़ दें। घरके काम करनेसे स्त्रियोंका आदर कम नहीं होता। १०१५ वर्षोंके लिये पुरुष दूसरोंको गुलामी करते हैं। १६०० स्त्रिये हाज़र १००१२०० वर्षोंके लिये लोगोंके फाँड़े धोते हैं, इन धृष्टि कामोंकी अपेक्षा स्त्रियोंके घरेलू काम हीन नहीं कहें जा सकते।

सुदम दृष्टिसे देखनेसे बिचारवान लोगोंको छान होगा कि स्त्री पुन्यके अधिकार ग्रहणिते ही समान रखे हैं और दोनों अपने अपने विभागके स्वाधीन अधिकारी हैं। खाना, पोना आगम करना ये सब वन दोनोही की एक सी है स्त्रियों का स्वाधीनता पर अधिक विचारकर सुदृढगल समाज व्यवस्थाके अर्थ समझनी मन्वानेसे क्या लाभ है ?”

श्री गृहिणी ऊपर भिन्नो विवेचनासे तो तुमने समझ द लिया होगा कि आजकल जो स्त्रियोंके स्वाधीनताकी हवा चल रही है वह बिलकुल निरर्थक है। वरिष्ठ उससे लाभके स्थानमें उलटे हानि हो रही है। अतः तुम कभी स्त्रियोंकी स्वाधीनताके चञ्चलमें न पड़ो। जो कुछ करो अपना प्राचीन भारतीय आदर्श सामने रख कर करो। ऐसा न करनेसे तुम अपना जीवन सुखमय न बिता सकोगी और सदा कष्ट भागी होगी।



## गृह स्वामिनीके कार्य

"जायेँतु मंथो करयेँतु दासो,

भोज्येँतु माता रुपयेँतु एम्मा ।

धर्मांजुहुला दनपा धरिओ,

मार्पांष पद्गुप्परती सुदुर्तमाः ॥६॥

नीतिगुहक ।



ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

वि ० प पढ़ो ! ओ गुण, ओ कर्त साधारणः प्रत्येक  
 भगवान् प्रत्येक समयमें तुम्हें होनी चाहिये,  
 माता उनका धर्म विद्वत् पृष्ठोंमें कर दिया है ।  
 अब वन्दी बातोंका निस्तना विशेष कायस्थक है जिनपर विचार  
 कर चक्करसे तुम गृहस्थिनी अर्थात् अच्छी गृहस्थिनी और गृह-  
 स्वामिनी बन सक्ती हो ।

गृहस्वामिनी बनना और इसके उत्तरदायित्वका भार  
 सहन करना सहन नहीं है । भोजन बना लेना, बिहीना विद्या  
 लेना अथवा पचाप सड़केको पातलेमें लात्रकर भुज्जा लेने  
 दोसे गृहस्वामिनीके कामोंका अन्त नहीं हो जाता, मृत्युत  
 गृहस्थिनी समस्त भार, सबेँ कादिका प्रत्येक दास दासियों-  
 की देखरेख, हठुनिष्ठापर उचित शासन पद्मोत्तिष्ठोसे सुम-  
 हार अतिथि-सत्कार आदि परमवी मांति विचार कर  
 धर्म, उदात्तसे उचित व्यवहार करना ही गृहस्वामिनीका  
 परम कर्तव्य है ।



## भोजनगृह

भोजन बनानेका घर, रसोई गृह कहला तुमारा परीक्षा-स्थान है। इनलिये उसे सदा साफ सुथरा रखो। जिसे देखकर भोजन बनानेवालेका चित्त प्रसन्न हो जाय। रसोई घरमें जानेके पूर्व यह निश्चय कर ला कि आज क्या क्या बनाना है, साथ ही यह भा देख लो कि आवश्यक होय सब यन्त्रयुक्त हैं अथवा यात्रारम्भे मतानो होंगा। न भोजन भोजनके लिये बनाना हो उसका सब सामान जुटाकर तब बनानेका काम आरम्भ करो; नहीं तो भात्री टोककर नमकके लिये और अदहन चूल्हे पर रखकर चावलके लिये दीटना होगा। पाक करनेके समय सदा उसी आग ध्यान लगाया नहीं लो पूड़ी वा रोटी जल जायगी। भात्री जलकर कड़वी हो जायगी। भात गलकर माइमें मिल जायगा और बिगड़ी हुई चीजोंका कोई भी न खायेगा और इससे आत्मग्लानो होगी साथ ही पाकघानुरी-के नामकी हंसाई होगी। प्रतिदिन ठीक समयपर भोजन बनाओ। जिसमें निश्चित समयपर लाग भोजन कर सकें। एक ही पदार्थ प्रतिदिन बनानसे अधिक नहीं होता। अतएव मायः अदल बदलकर बनाया करो।

तुम चाहे किसीकी गृहिणी हो समोर या गरीबकी, परन्तु तुम्हाय धर्म है, कर्तव्य है कि अपने हाथ रसोई बनाओ और अपने भ्राता अथवा पिता या पतिको प्रेम पूर्वक अपने ह हाथोंसे भोजन कराओ। इससे बढ़कर तुम्हारे लिये सौभाग्य की बात दूसरी नहीं है। अच्छी गृहिणीका एक मात्र कर्तव्य, भोजन बना अपने कुटुम्बियोंको प्रेमपूर्वक खिलाता ही है यदि यही काम आहार अथवा मिथानी जी करेंगी तो ईश्वरके लिये तुम्हारे दोनों हाथ किस काममें आयेंगे। मानलो चौकमें

विही अथवा नेत्रला भोजन खूटा कर गया और तुमने अथवा  
घरके और भी किसीने न देखा तो मिथ्यानी जीको क्या आव-  
श्यकता पड़ी है कि वह उसे प्रकाशित करें और स्वयं अपनी  
असाधधानीके कारण तुमसे दस पाँच सरी खोटी सुनै। यह  
उस विरही अथवा नेत्रलेका उच्छिष्ट भोजन सबकी परीस  
देगी। जिसे खानेसे यश्मा आदि अनेक रोग उत्पन्न हो जाते  
हैं और इससे भी अधिक हानि होनेकी सम्भावना रहती है।  
साथ ही यह भी है कि जिस स्नेहमें मा लगाने के लिये तुम  
मिथ्याके लिये तुम पाक तैयार करोगे वैसे पवित्रता स्नेहसे  
दूखी नहीं बना सकते। क्योंकि उसे तो किसी भाँति अपना  
काम पूरा करना है। मगर मैं यहाँ दूर पशुओंकी जीव प्रायः  
कर लिया करो। ऐसा करनेसे इस बातका पता लग जाता  
है कि कौन बीज अथ है और कौन नहीं और इससे चूरे भी  
बीजोंको नष्ट नहीं कर सकेंगे। घरकातके दिनोंमें अनाजोंमें  
काई लग जाती है इससे घरकानमें और दिनोंकी कपेला  
उत्पत्ति उत्पत्ति देखो। कोई पशु चुकनेके पूर्व अर्द्धतक सम्मथ हो  
इन्हो मंगा लो, जिसमें किसीके सामने उसकी आदर्शकता  
पड़नपर लजित न होना पड़े। आव नीचका अचार, अमर,   
पापड़ आदिको यथा स्थान पर तैयार रखा। दूध, दही, घी,  
मक्खन आदि दीप्य खराब होनवाली वस्तुओंकी व्यवस्था  
नियम कते इनमें आलस्य करनेसे आलस्य और कवि दानोंकी  
हानि होती है। घरमें दम व्यक्तियोंके दस तरहकी भिन्न २  
रहनाये होती हैं। यथा सम्मथ सबके मनके अनुसार रहना

॥ भोजन बनानेके विषयकी एक नवीन संहिता पुस्तक लिखी  
जा रही है। उसमें सभी धर्म प्रायः अनुस्य की दूर रहती।

## मृत्तिलो भूषण

हर प्रेमपूर्वक मोड़न बना अपने सामने लोगोंको बैठा कर  
जिलाओ

### सुप्रबन्ध

घरका सुप्रबन्ध करना तुम्हारे लिये एक विशेष योग्यता-  
का परिचय है। कायेगये पादुनोंकी जूँच, पृथुताछ, कपड़ेलत्ते  
और बरतन भाँड़ोका साफसुधरे ओर जहाँके तहाँ रखना  
अनाजको साँ पड़ोइकर भंडारकने भाँड़ बटोर रखना ये  
सब तुम्हारा साधारण काम है। थोड़ी सी दाल जमीनमें  
गिरे तो उस उड़ाकर रख लो, यह कोई कंजूसी नहीं है।  
धाँड़ी धाँड़ी हानि मिनाकर ही बड़ी हो जाती है। चुटकी भर  
चायल उड़ाना आनास्य करनेसे धारे धारे पर भयकर रूप  
धारण कर लेता और इसने बड़ी हानि उड़ानो पड़ेगी।  
साध है अब दास दासः यह देख लेंगे कि गृहस्वामिनी  
ऐसी होटीमाटी यातावर ध्यान नहीं देती तो वे भी उसकी  
अवहलना करने लगेंगे। जिनके घरमें केवल दो ही, स्वो  
पुरुष हैं वे चाहें इन बातोंपर विशेष ध्यान न दें और चाहे  
जैसे भी रहें तो भी कम से कम कोई कदनेवाला शौच न  
मिलेगा परन्तु जिनके घरमें १०५५ मनुष्य हों उनपर विशेष  
वार्थित्य रहता है।

घनका सदुपयोग करना तुम्हारा मुख्य कर्तव्य है। मान  
लो किसीका पति चार ही आना रोज़ कमाता है और उसकी  
स्त्री उसी घनमें रखी सूखी दास रोटीका उचित प्रबन्ध  
कर लेती है और जिस समय उसका पति दिन भर कष्ट उठा  
कर घर लौटता है उस समय साफसुधरे ओर हँसतेपेलते  
बच्चोंको साथ ले उसका स्वागत करती है तो उस समय  
.. सुन्दर दृश्यका उसके पतिके हृदयपर कैसा प्रभाव पड़ता

पर उससे क्या फल हाता यह समझनेकी बात है । उसके  
 एक एक धनी पुरुष रात्रिके समय दुकानसे पकामाँदा आता  
 और उसकी रखा उसके आते ही बिना विज्ञाकर कड़ी  
 डी बाते कहने लगता है, दूसरी ओर बच्चे भी रोने लगते हैं  
 और इधर उधर घरकी वस्तु भी पड़ी हैं, तो इस दृश्यका  
 ऐसा प्रभाव उस धनीके हृदयपर पड़ेगा । एक घरचार माने-  
 से सुखी है दूसरा बहुत धन सम्पत्ति रहते भी दुखी है ।  
 क्योंकि एक घरमें सुवृत्तियो, गृहस्थानिर्वाह पास है दूसरे  
 घरमें दानका । सुवृत्तियोका धर्म है कर्त्तव्य है कि दूसरोंको  
 सुखी रखो चाहे आप कुछ दुःख उठाओ । परन्तु मैं यह  
 करता हूँ कि तुम ऐसा सुवृत्तियो करो जिसमें तुम्हें भी कुछ  
 कष्ट न हो और घर बाते भी सुखी रह सकें ।

घरकी प्रत्येक वस्तुको सुव्यवस्थित करने रखो, इधर उधर  
 फैला हुआ न छोड़ो । धोवोको अधिक पैसे न दे जहाँ तक  
 हो सके घरके कपड़ोंको मरने हाथ धो लिया करो । बाहरी  
 कनेक कार्य होनेके कारण पुरुष इस बातपर विशेष ध्यान नहीं  
 दे सकते, इससे तुम स्वयं ध्यान रखो कि कौन कपड़ा मैला है  
 और उसे साफ करनेकी आवश्यकता है, कौन कपड़ा फटा है  
 और उसे सीनेकी आवश्यकता है । धोड़ेसे साबुन, सोडा और  
 पैसे दो पैसेके सूर तागोंसे बहुत काम निचलेगा और इससे  
 पुरुष अत्यन्त समतुष्ट होंगे ।

घरके कामोंसे निपटकर रात्रि में सोनेके पूर्व दिन भरके  
 व्ययका हिसाब लिख लो । गृहस्थोंके सर्वथा स्वोरा विवृतः  
 तुम समझ सकते हो, लिख सकते हो उठना पुरुष नहीं  
 समझते और अच्छा सर्वथा आपः तुम्हारे ही हाथों होता है ।  
 इससे तुम्हो प्रतिदिन सर्व लिखा-करो । साथ ही यह भी

ध्यान रखो कि आयसे व्यय अधिक न हो । क्योंकि आमदनी-से खर्च अधिक होनेपर बाजारका कर्ज हो जाता है और फिर ऐसा समय आता सम्भव है अब कि गृहस्वामीको घरके पुरुषोंको दूकानदारकी साल खाल आई तया दो बार रुखी, कटुर बातें सुननी पड़े । और इस बातका भी ध्यान रखो कि अपनी आमदनीमेंसे जहाँतक सम्भव हो कुछ न कुछ अवश्य बचाओ । ऐसा करनेसे कठिन समयपर यह द्रव्य काम आवेगा नहीं तो समय पड़नेपर दूसरोंका मुँह ताकना पड़ेगा और अनेक कठिनाइयाँ भोगनी होंगी । अतएव इस बातका सदा ध्यान रखो कि घरको साफ सुवर्ण रख, आयसे कम खर्च कर, कुछ द्रव्यका सञ्चय करो । पर यह भी ध्यान रखो कि सब काम ठीक चलता रहे और तुम्हारे पतिको किसी भी अवस्थामें तनिकभी कष्ट न हो ।

### शयनागार

शयनागार अर्थात् सोनेका कमरा सूख साफ रखो । सन्दूक, बालमारी आदि जो कुछ उसमें हो उसे नित्य झाड़नेसे झाड़ो । प्रायः देखनेमें आता है कि जहाँ दीपक जलता है वहाँ पर करखी अथवा तेलका काट जम जाता है यदि प्रत्येक दिन उस करखी अथवा तेलको एक चियड़ेसे पोंछ दिया जाय तो काट न जमने पावे । बिना चिमनीका लम्प कमरेमें कभी न बालो, क्योंकि वह धूम्र देता और उससे कमरा मैला हो आयगा वंथासम्भव कहुये सेढका या रेंदीके तेलका ही दिया बालो ।

भोजन आदिके समान मनुष्यके लिये सोना भी बड़ी आवश्यक क्रिया है । जैसे न सोनेसे अथवा न्यूनाधिक भोजनसे शरीरको कष्ट होता है वैसे ही सोनेसे भी । किन्तु जिस

विद्योनेवर तुम सोचो हो जिससे शरीरको सुख मिलना है उस विद्योनेको साफ सुधरा रखनेमें तुम प्रायः उदासीन रहना हो यह तुम्हारी नितान्त मूर्खता है। प्रायः देखा गया है कि साहिबों हो चार सौको खरीदी आती हैं परन्तु विद्योनेमें हम रुपये भी नहीं लगाये जाते। यह बात ठीक है कि रुपये साहोंसे ममात्र तथा सहस्रियोंमें मान मिलता है प्रतिष्ठा प्राप्त होती है। परन्तु क्या यह ठीक है कि लो रुपये मान मर्षादाके लिये खर्च किये जायें और ४—५ रुपये शरीरके आनन्द सुखके लिये नहीं? कल्पवृक्ष तुम अपना विद्योना, रुपनागार सदा सुद्ध, और साफ रखो जिसमें मन और शरीरको भी आनन्द मिले। शरीर सुखी न रहनेसे समाजमें भी मान मर्षादा नहीं मिलती।

### सेवक सेविकाएँ

घरका मुख्य व्यवसाय तुमपर निर्भर है वैसे सेवक-सेविकाओंपर भी। जहाँ इनका कामकाज होता है वहाँ अनेक प्रकारके बसेटें देखनेमें आते हैं। विद्युत् सञ्चयमें न जाने क्या बात थी, उस समय रुपये सेवक—सेविकाएँ मिलती थी किन्तु आज कल इनका बड़ो कमो है। पहले तो मिलनाही नहीं यदि भिन्न भी गयी तो टहरती नहीं, इसका कारण यही कि उन्हें मर पेट खाने से और पूरा वेतन नहीं दिया जाता। यदि उन्हें पेट भर खानेको और पूरा वेतन दिया जाय तो वे कमोभी नोकरी न छोड़ेंगी और न चोरी ही करेंगी, यह दूसरी बात है कि पचास मनुष्य इनके विरुद्ध निकलें पर अधिक संख्या उन्हीं की है जो कारनिघे अनुमत्त हैं।

ओ हो यह सिद्ध है कि मनुष्यको पेट भर खानेको दिया जाय और वस्त्रादिका ठीक प्रबन्ध कर दिया जाय तो उससे



आँपर दुःखमत्त करती है इससे ये भी उनकी अपेक्षा करते और इससे होते हैं। ऐसा होनेपर भी तुम अच्छा बर्ताव जो जिनमें उनको तुमपर वास्तविक प्रेम-स्नेह करनेका प्रवसर मिले।

पेटके लिये ही सेवक जान करती है। पेटकी चिन्ता तो रहती ही है परन्तु जिस शब्दोंका पेटसे भी अधिक ध्यान रहता है। उन्हें घनका घमेंड दिलानेसे जिनका पैसा दोगी वतना ही काम करेंगे, परन्तु उनसे प्रेमका बर्ताव रखनेसे ये तुम्हारे लिये अपना सर्वस्व जान तक दे देनेको प्रस्तुत रहेंगे। इतिहासोंमें ऐसे अनेक उदाहरण हैं जिसके देखनेसे ज्ञात होता है कि स्वामीके लिये सेवक-सेविकाओंने अपने प्राणभी दे दिये हैं। अतएव तुम अपने सेवक-सेविकाओंपर अपने बच्चे की तरह प्रेम रखो और उनके भोजन आदिका प्रबन्ध करके तब तुम भोजन करो।

### अतिथि-सेवा

शाचीन कालसे भारतवर्षमें अतिथि अभ्यागतकी सेवा करनेकी बाल बाली आती है। इससे तुम शक्ति भर आदर सम्मानके साथ अतिथिकी सेवा करो। आज कल अनेक स्त्रियाँ अपने दरवाजेपर छोड़े अतिथिकी यातना नहीं पूछती, प्रत्युत कमो कमो उनका इल्लटा अपमान भी कर डालती हैं। ऐसी मन्दभाषिनी स्त्रियाँ निन्दा और घृणाकी पात्र बनती हैं तुम ऐसी निन्दा और घृणासे अपने को पथासम्भव बनाओ और स्वप्नमें भी अतिथिसेवासे मुँह न मोड़ो। क्योंकि अतिथि-सेवा इस लोक और परलोक दोनों हीके लिये कल्याणकारी है। इसके अतिरिक्त सर्वसाधारणमें पय, आदर सम्मान पानेके लिये भी अतिथि-सेवा



अत्यन्त आवश्यक है। साथ ही यह भी है कि अतिथि अतिथि के  
 सेवासे सम्मुख होत हैं उनकी साथ उगाह पहाई करते हैं और  
 इससे चारों ओर गगन फैलता है और सभी उन्हें आदर  
 सम्मानकी दृष्टिसे देखते हैं। अतिथि अथवा दरके सम्बन्धी  
 मुद्दारे यहाँ अतिथि नही आते। यहाँ उधर घूमते फिरते कभी  
 स्वयंसे आ जाते हैं और कुछ दिन अथवा कुछ समयमें  
 हमने स्नानपर नये जाते हैं उस समय उनके साथ जो जैसा  
 बनाया करता है वह बनाव हो उन्हें वाद रह जाता है। ऐसी  
 दशा में उनके साथ बहुत सावधानीसे व्यवहार करो। उस  
 छोटे समयमें यदि उनका अपमान किया अथवा उनके साथ  
 कोई अनुचित व्यवहार किया तो उस छोटे समयके कामसे  
 बहुत दिनोंतक अपयश भागना पड़ता है। इसलिये अपने  
 घरमें कोई भी अतिथि अथवा सम्बन्धी आने तो यथोचित  
 आदर-सम्कार करके उसे सम्मान करो। विद्वान् राजा पाँडु-  
 की सहधर्मणा कुन्ती तथा दानवीर राजा कर्णकी रानी और  
 श्रुति-पत्नी अनुमया आदि अनेक महिलाये अतिथि-सेवाका  
 अतिशय आदर दिशाकर समस्त मनोरम अथवा यश फैला  
 गई कुन्ती देवान् दुर्वास्य श्रुतिकी मृत मोक्षन करानेके  
 हेतु अपना हाथ ही लगा डाला था। दानवीर कर्णकी रानीने  
 अतिथिकी बात रखनेके लिये मन्त्रार हाथमें ले अपने  
 प्राणमें भी ध्याने पुत्रको बच करनेमें मन्त्रोक्त न किया था।  
 अतिथि सेवाको परमधर्म और सभी आदिवादि मात्र कर्ण  
 सम्मानकर ही रहनेके ऐसा किया था। अथवा ये उसके  
 नामने अपने शरीरकी और सत्ताकी तुल्य न समझती। अत-  
 ही हम कभी भी अतिथि-सेवामें मुँह न मोड़ो और अपनी  
 अनुसार व्यवसमय अथि आदर साधार

करो। प्रतिधि-सेवा हमारा परम धर्म है। इस बातका कमी न मूलो।

### सेवा-गुग्था

तुम्हें अपने कुटुम्बियों के सेवा-गुग्थापर भी ध्यान देना प्रति आवश्यक है। सेवा-गुग्था विशेषकर स्त्रियों का ही कर्त्तव्य सेवा है। क्योंकि इस कामको स्त्रियाँ जितनी अच्छी तरह कर सकती हैं, उतनी अच्छी तरह पुरुष नहीं कर सकते। प्रति तथा सास-ससुरकी सेवा बातचीतों की देखभाल करना तुम्हारा प्रधान धर्म है। उचित रीतिसे इस कर्त्तव्यको पूर्ण करनेपर वेद-शास्त्रके अनुसार तुम्हें अथर्व स्वर्ग-सुख प्राप्त होना है। किन्तु केवल अपने परिवारवालों का ही नहीं, प्रसूत अपने, पराये, शत्रु, मित्र, सर्वसाधारण की सेवा करो। जिन उपायों से तुम इस कार्यको मनोमौलि पूर्ण रूपसे कर सको उन्हें सदा ही अपने ध्यानमें रखो।

कुटुम्बी, पड़ोसी चाहे कोई भी व्यक्ति रोगी हो अथवा किसी स्थितिमें फँसा हो; कोई विशेष कष्टग्रस्त न होनेकी स्थितिमें तुम उसके सेवाके लिये प्रत्येक समय तैयार रहो। यह बात टोक है कि तुम सबके सामने निःसंकोच भावसे नहीं आ सकती हो पर ऐसी अवस्थामें अपने स्वामी अथवा सास-ससुरसे पूछकर निश्चय करलो कि कसूर रोगी अथवा पीड़ित की मैं सेवा करना चाहती हूँ। आपको क्या सम्मति है। यदि वे माना दें तो तुम स्वयं उनकी गुग्था का प्रबन्ध करो अन्यथा अपने प्रति अथवा ससुर द्वारा उस रोगी अथवा पीड़ितके गुग्थाका प्रबन्ध कर दो। यदि घरके मनुष्योंकी अवकाश न हो तो अपने सेवक-सेवित्रियों द्वारा ही उसके आत्मका उचित प्रबन्ध कर दो। अनेक पक्षोंमें देखा गया है

कि ननद देवराणी आदिसे कुछ मगड़ा टंटा हो तो उनके बीमार पड़ने अथवा और किसी मॉनिका कष्ट पड़नेपर लोग उनकी सेवा-शुभ्र्या नहीं करते यह उनकी निताम्न मूर्खता है। अतएव घरके अथवा पड़ोसमें किसीके बीमार पड़नेपर इस बातका एकइस भुला दो और रागीकी सेवा-शुभ्र्या नमांमति बिना लगा कर करो। प्रत्येक मनुष्यको कष्टक समय सहायता देना मनुष्य मात्रका धर्म है। अतएव तुम किसीको शुभ्र्या करनेमें कभी भूल न करो।

### कुटुम्बिकोंके प्रति कर्त्तव्य

पति और माता-ससुर, सेवक-सेविकाओंके प्रति तुम्हें केसा व्यवहार करना आदिये यह विदुषे पृथोमें निज बुद्धा है। अब यहाँ उन्हा सज्जनोंके विषयमें लिखना आवश्यक है जिनमें तुम आ पतिष्ट और विशेष दायित्वका सम्बन्ध है। जेम - जट दार देवराणी, जेडाणी आदि। तुम इनका भी पद्याचित आदर सम्मान करा। क्योंकि जब तुम पहले पदम मसुरालमें आतो हा तो उस समय यहाँके मनुष्योंमें यहाँकी रीति (व्यवहार) तुम्हें तनिक भी जानकारी नहीं रहती, उस समय वे हा लोग तुम्हें यहाँके मनुष्यों तथा रीति विवाहाका परिचय कराते हैं।

तुम जेम जट पर विशेष ध्यान रखो। शास्त्रकारोंने रतीका माता-ससुरकी अवेला जेडमें अधिकमति रखनेका उपदेश दिया है। इसका यह कारण है कि माता-ससुर तो कुछ और माता पिताके समान हैं उनके प्रति तुम यदि कोई भी बुरी ना उनसे समा मॉग सकती हो। परन्तु किसी भी रीतिमें किसी प्रकारसे अपमानित करनेका व्यवहार शानिदायक होता है। अतएव यदि जेडके मतमें

यह बात आ गई कि तुम उन्हें हीन समझती हो अथवा उनकी कुदृष्टि ही नहीं मानती तो ये इसमें अपनी मानहानी समझेंगे। इनलिये सास—ससुरकी अपेक्षा जेठके प्रति बहुत सावधानी से व्यवहार करो और उनके सामने अति नम्र—सरल गम्भीरतासे रहो। कभी तनिक भी अज्ञानता, निर्लज्जता प्रकट न करो। सदैव उनके प्रति धृष्टा रहो और अपने कायोंसे उन्हें प्रसन्न करनेकी चेष्टा करो और सास—ससुरके ही समान उनकी सेवा और आज्ञाओंको सदैव पालन करो।

देवरकी भी अपने छोटे भाईके समान समझो। यदि देवर और अपने भाईमें कुछ अन्तर समझती हो तो अपने और अपने पतिके कैसे एक समझोगी ? जिस दिन तुम्हारा हृदय, देवर और भाईके लिये एक समान हो जाय उसी दिन—उसी समय तुम अपने पति की अर्द्धाङ्गी हो सकती हो। अन्यथा पचप्यवहार अथवा मौखिक बातोंमें पति—अर्द्धाङ्ग—प्राणाधार—सर्पस्व कहनेमें कुछ नहीं है। वाल्यमें कहनेके अनुसार वर्ताव करना ही मनुष्यता वर्चस्व है। अनपेक्ष जिस स्नेहकी दृष्टिसे अपने भाईको देखती हो, देवरकी भी उसी स्नेहकी दृष्टिसे देखो। जिस भाँति अपने भाईको लड़ प्यार करता हो वैसेही देवरको लाड़ प्यार करो।

जेठानी और बड़ी ननदको बड़ी बहिनके समान और देवरानी तथा छोटी ननदको छोटी बहिनके समान समझो। क्योंकि ये भी देवर जेठकी भाँति तुम्हारे पतिके निवृत्त्य सम्बन्धी हैं। आजकल प्रायः जेठानी और ननद आदिसे लड़ाई झगड़ा और आपसमें प्रेशमाव रहता है यह निताम्न भ्रष्टता और दुष्टता है। ये चाहें किनना ही गुरा व्यवहार क्यों न करें तुम उसके बदलेमें उनके साथ दृष्टासे दृष्टा

व्यवहार करो और उनपर अपना स्नेह कम न होने दो। इससे दस पाँच दिनमें यह आगही तुम्हारे आधीन हो आँधी और तुमपर स्नेह करने लगेंगी। यह स्वभाविक बात है। इसलिये उनमें गाहे जो दोष हो तुम उनके साथ किसी प्रकार का वाद—विवाद अथवा लड़ाई—भगड़ा न करो और सदैव अपनी यहिनकी भाँति स्नेह शीलता और सहृदयताका व्यवहार करो। उनके खाने पीनेकी सदा विशेष चिन्ता रखो अपने सामर्थ्य भर उनको किसी भी भौतिक कष्ट न होने दो।

इनके अनिरिक्त यदि और भी कोई सम्बन्धी तुम्हारे घर में हो, तो उनके प्रति भी सदा आदर—सम्मानका व्यवहार करो और सदैव ऐसी चेष्टा करा जिसमें उनको किसी भी भौतिक कष्ट न हो न ही तो तुम्हारे मुँह वाले वे लोगोंसे तुम्हारी निन्दा करेंगे और उनमें निन्दा ही बात सुन बहरवाले भी तुम्हारा आदर सम्मान भली भाँति न करेंगे।



## गर्भावस्था



प्रि

पच्चीस दिनों, गर्भका प्रथम चिन्ह मासिक धर्म-  
का बन्द होना है और इसीसे बच्चे के जन्मका  
महिना जाना जाता है। दूसरा चिन्ह प्रातः  
समय उलटी (कै, बमन) होना, गर्भ रहनेके छोड़े दिन  
(लगभग दो तीन सप्ताहके) बाद यह बात प्रारम्भ होती है  
और इससे सबेरेका खाना पीना प्रायः निकल जाता है।  
पहले तीन चार महीने तक यह बात रहती है। चिन्हे एकत्र  
बचे हो जाते हैं वे इस अश्लीलकी उलटीसे घोंघा नहीं खाती।  
तीसरा चिन्ह स्तनोंकी वृद्धि है जो दूसरे महीनेसे प्रारम्भ  
होता है और कुछ दिन बाद उसमेंसे एक तरल पदार्थ तथा  
कभी कभी दूध भी, बिटनी दबनेसे निकलने लगता है और  
कंगिया पर घन्घा पड़ जाता है। साथ ही बिटनीके आसपास  
वाले घृणका रंग भी अधिक आया होने लगता है। चौथा  
चिन्ह, तीसरे अथवा चौथे महीनेमें स्थित बालकका हिलना  
डुलना मालूम पड़ना है। कुछ स्त्रियाँ बालकका हिमना डुलना  
जान बहुत छहराती हैं और जितनी होको कुछ भी नहीं जान  
पड़ता है। नामीके नीचेका स्थान उस समय ऊँचा हो जाता  
है। पाँचवाँ चिन्ह, पेटका बढ़ना है जिन स्त्रियोंका पेट चर्बी-  
से बढ़ जाता है उनमें कठोरताका अभाव होनेसे गर्भका  
सदेह हो जाता है। छठवाँ चिन्ह नामीकी गहराई दूर हो  
जाती है। साठवाँ चिन्ह, शरीरका दुर्बल पड़ जाना है। पहले

तो गमन से मर्यो दृवेन हो जाती हैं चादमें पहले रंग रूपमें आ जाना है

इन बिन्हाके अनिष्टिक नींद न आना दिलका जलना, घूँक-का बहुत आना, दानम डट्टे होना, भूख न लगना, नई नई चीजोंके खानेपर मन चलना इत्यादि भा है। अनेक प्रकारके भोजनके लक्षणमें तो उचित है कि अस्वाभाविक तृष्णाको रोको और वे ही वस्तुएँ खाया जा गमस्थित बालक और तुम्हारे लिये बलकारक और हिनकर हा।

तुम गर्भावस्थामें प्रत्येक समय सावधान रहो। इस अवस्थामें अधिक परिश्रम, उपवास, गरम या भारी भोजन न करो दिनको सोना, रातका जागना, शाक डरस व्याकुल होना इत्यादि बतें धाड़ दा। गर्भावस्थामें तुम सदैव प्रसन्न रहो। तुम अपना जीवन इजाजतोंको अवश्य पूरा करो। ऐसा न करके गमस्थित बालकपर बुरा प्रभाव पड़ता है। प्रातः और भाय काल स्वच्छ वायु सेवन करनेसे गर्भरतोंको बहुत लाभ होता है।

कन्या कभी प्रसव वेदना बच्चा जननेके आठ दस दिन पूर्व हो जान लगता है। इसके अतिरक्त बच्चा जनने तक, अनेक घटन-वृत्त हैं तिनका वर्णन इस छोटी सी पुस्तकमें होना असम्भव है। अतएव इस विषयमें पूरी जानकारी प्राप्त करनेके लिय घरकी या पड़ोसकी वृद्धाओंसे ओ कि इस विषय का ध्यानमें पूरी जानकारी हा उनसे बातचीत कर समझ लो।



## सन्तान पालन



४७३

स

सन्तानकी रक्षा और पालन करना भी तुम्हारा कर्तव्य है। प्रेमवती माता अपनी सन्तानपर प्रेम करती है। परन्तु केवल प्रेम करने ही से काम नहीं चलता।

सन्तानकी आत्मिक-विकास कैसे हो सकेगी इसका ज्ञान भी प्राप्त करो। छोटी मोटी रूपायें और साधारण उपचार बूझा बिना ही जानती हैं। क्योंकि उन्हें गृहस्थी और लड़कों के चरित्रका अनुभव अधिक रहता है। इसलिये यह ज्ञान तुम इनमें प्राप्त करो। इससे उठते बैठते डाक्टर घंटोंकी बुलाते, जो आवश्यकता न पड़ेगी। औषधियोंके ज्ञानभी अनेक रोगोंकी सेवा-शुभ्रताका ज्ञान परसे प्राप्त करो। क्योंकि यह काम कठिन है। अनेक डाक्टरकी सेवा होनेपर भी अच्छी शुभ्रता न होनेसे प्रायः रोग अच्छे नहीं होते और शुभ्रता होनेपर सामान्य रूपायें भी रोग अच्छा हो जाता है। कालक छोटे ही अणुवा दूरे होनेवाले रोगोंको लघुद्वारा ज्ञान समझ जो रोग जान लेनेसे बढ़ने नहीं पाते और साधारण औषधियोंसे अच्छे हो जाते हैं। अनेक विद्वानों इस बाक्यपर ध्यान करी देखी इससे दाहकोंके रोग दवापरक बढ़ जानेपर उन्हें डाक्टर घंटोंकी बुलातेगी पड़ती है। कालक प्रसन्न हैं कि नहीं, दाहका साफ होता है या नहीं, ठीक तरहसे नींद आती है या नहीं, इत्यादि बातों पर तुम सदैव ध्यान रखो। कालकोंको रक्षा और प्रतिनिधि कायदा हो और बिगरी द्वारा रोगके जान लेने ही पर उससे



# मनमोहन पुस्तकमालाकी नियमावली

१. आठ आने 'प्रवेश-शुल्क' देनेसे प्रत्येक सज्जन मालाके खाई ग्राहक बन सकनेहैं यह प्रवेशशुल्क लौटाया नहीं जाता ।
२. खाई ग्राहकों को मालाकी समस्त पुस्तकें ( पूर्ण प्रकाशित और आगे प्रकाशित होनेवाली) पाने मूल्यमें दी जातो है।
३. मालामें बच भरमें कितने मूल्यकी पुस्तकें निकलेंगी इसका कोई टोक नहीं । किन्तु खाई ग्राहकों को कमसे कम तीन रुपयेकी ( पूरे मूल्यकी ) पुस्तकें अवश्य लौटानी पड़ेंगी । इससे अधिककी लेना न लेना उनकी इच्छा पर निर्भर है । उन्हें ग्राहक होनेके पूर्व समयकी प्रकाशित पुस्तकें लेने न लेनेका भी अधिकार है ।
४. ज्यों ही पुस्तक तैयार होतका होगी त्यों ही लगभग १० १२ दिन पहले उसके मूल्य आदिकी सूचना, ग्राहकोंकी सेवामें भेज दी जायगी और पुस्तक बी० पी० से भेजी जायगी ।
५. किसी उचित कारणके बिना यदि किसी पुस्तकका बी० पी० वापस आता है तो उसका डाकभर्च आदि ग्राहकों देना होता है । यह आगे निकलनेवाली पुस्तककी बी० पी० में जोड़ लिया जाता है । यदि यह दूसरा बी० पी० भी वापस हो जाता है तो फिर ग्राहकश्रेणीमेंसे नाम अलग कर दिया जाता है ।
६. माला के अतिरिक्त अन्य पुस्तकोंमें कमीशन नहीं दिया जायगा । विशेष जाननेके लिए आध आनेका टिकट भेजकर पूछा जाय ।

तो आपकी उसमोत्तम पुस्तकें विक्रानेका वता,—

मनमोहन पुस्तकालय, नीचीबाग, काशी ।





# वालापत्रबोधिनी

दर्पद्व

लड़कियों के लिए नवोन शैली पर चिट्ठी पत्री लिखने की  
एक सर्वोपयोगी पुस्तक

लेखक

प्रदण-निवासी

बाबू शालिग्राम वर्मा

प्रकाशक

इण्डियन प्रेस, प्रयाग

१९११

सर्वप्रथम मुद्रित ]

[ मूल्य १२ ]

Printed and Published by Apurva Krishna Bose at the  
Indian Press, Allahabad.

## भूमिका

बहुत दिनों से विचार था कि कव्यापे के लिए चिट्ठी-पत्र लिखने की एक ऐसी पुस्तक बनाने में पर लिखी जाय जो अंगरेज़ों की पत्रावलिओं (Letter writers) की तरह पूरा काम दे। क्योंकि अब वह समय नहीं रहा अब चार छः पंक्तियाँ किसी के विशेषण हो गिनाने में लिखनी पड़ती थीं, या अब तक दो चार चुटपुटे दोहों या कवित्त न हों, चिट्ठी मोरस समझी जाती थी। किन्तु इसके विपरीत आजकल की रीति यह है कि जो पत्र जितना हो संक्षिप्त, सरल और साधारण बोल बाल में लिखा जाय और कनावर्यक शब्द कम हों, उतना ही उत्तम है।

इस पुस्तक को तदनुसार बनाने के लिए, बहुत सी नई पुरानी हिन्दी, उर्दू तथा अंगरेज़ी की पत्रावलियों पर दृष्टि डाल कर, पूरे उद्योग किया गया है, जो पुस्तक के देखने ही से मते प्रकार विदित होगा।

अपने दो अध्यायों में पत्र लिखने के सम्पूर्ण नियम, विलार-पूर्वक, उदाहरणसहित, किन्तु हिन्दी किन्हीं को चित्र द्वारा ऐसी सरल रीति से समझाया गया है कि छोटी छोटी कव्यापे' बड़ी सुगमता से जान लें। चिट्ठी पत्रों के सम्बन्ध में हाक पर के लिखने कावर्यक नियम हैं, उन सब का सार भी लिख दिया गया है। क्योंकि इनके न जानने के कारण कभीकभी व्यर्थ दण्ड देना पड़ता है। दूसरे अध्याय के अन्त में साधारण पत्रों के एक एक चक्र को कोष्ठक के रूप (Tabular form) में चलाने का तरीका सरल रूप से स्पष्ट शब्दों के सहित उदाहरण लिख दिये गये हैं, कि

होष्ट में भी इनका एक बार देख लिया जाय तो हर प्रकार के  
 पथ लिखन का अच्छा पान हो सकता है। इसके चागे तीसरे  
 अध्याय में विषय-विषयों पर छोटी बड़ी वनाम लिखियाँ, उन्हा  
 प्रमुख मन्त्र नमूने के रूप पर लिखी गई हैं। इनमें, जहाँ इस  
 बात का मुख्य ध्यान रक्खा गया है कि विषय ऐसा रोचक हो  
 जिसके पढ़ने में लक्ष्मण का मूत्र हो लगे, वहाँ यह भी प्रयत्न  
 किया गया है कि बहुत से साधारण उपदेश भी, जो कथाओं के लिए  
 आवश्यक आशयपूर्ण और उपयोगी हैं लिखियाँ के रूप में आ जाएँ।  
 तत्पश्चात् तीन अध्यायों में शेष प्रकाशक

शक सूचक

आचारिक (Le-

पार ज्ञान-पथ

के परिचित

विषय प्रकार के मुख्य पथ जैसे नौदल पथ चर्मा चर्मा, पुर्ण,  
 प्रशस्तिपथ, विज्ञान पथ व अनन्तपथ इत्यादि विषयों  
 का गान बतलाइ गई है। इनका ही नाम किन्तु एक एक प्रकार  
 के पथ के कई नामों से उल्लेख कर दिया गया है, जिससे  
 किसी प्रकार के पथ लिखन में फल किसी से कुछ गूठने की आवश्यकता न रहे।

सारांश जहाँ तक हो सकता है इस पुस्तक को सर्वोपयोगी  
 बनाने में पूर्ण श्रम से काम लिया गया है। यदि हमलिये हमसे  
 कहना अनुचित न माना जाय तो यह पथ का एक नवीन पुस्तक  
 है। यदि यह कहने का हम कदापि साहस नहीं कर सकते कि अभी  
 हमसे कोई न्यूनता नहीं है। अतएव विचार-शील पाठकों तथा  
 पाठिकाओं से अपेक्षा है कि यदि वे कुछ करके हमकी चिट्ठी में  
 हमें सूचित करेंगे या किसी नवीन विषय के लिए उचित परामर्श  
 दोगे, तो हमारे सम्पर्क में अत्यन्त कृतज्ञ रहेंगे।

अन्त में यह प्रकट कर देना उचित जान पड़ता है कि यह  
 पुस्तक ब्रह्म कुमारियों के लिए लिखी गई है। हमलिये हमने यह

साधम सम्बन्धी कोई बात नहीं आई। यदि सर्वसाधारण ने इस पुस्तक का आदर किया तो विवादिता लिपियों के लिए भी एक स्वतन्त्र पुस्तक इसी ढंग पर “नारीपत्रबोधिनो” के नाम से लिखने का साहस किया जायगा, जिसकी बहुत कुछ सामग्री हमने एकत्र कर रखी है। उसमें गृहस्थ-धर्म-सम्बन्धी बड़े बड़े गूढ़ और आवश्यक विषयों पर, तथा उनके सम्बन्ध में उत्तम उत्तम उपदेशों का साधारण पत्रों के रूप में स्थान का यथाशक्ति उपयोग किया जायगा।

प्रमाण  
१-२-११ }

रचयिता





## विषयसूची

पहला अध्याय—पत्र लिखने के प्रारम्भिक नियम ।

विषय	पृष्ठ
(१) कागज़ (२) स्याही (३) लिपि (४) ईली (५) लिप्यन्त दोर काई : ... .. १	

दूसरा अध्याय—पत्र लिखने के विशेष नियम ।

(१) पत्रविभाग (२) पत्र का विषय-विभाग, उदाहरण- सहित । ... .. १०
---

तीसरा अध्याय—विविध प्रकार की छोटी बड़ी  
चिट्ठियों के नमूने ।

१—८ आगत में पुलकों के लेने देने के विषय में, छोटी छोटी चिट्ठियाँ उत्तरसहित ... .. १८
९—एक छोटी कम्पा की दोर से अपने बायाँ के बाय, बाहू, दोर सूही के विषय ... .. २३
१०—उत्तर ... .. २४
११—एक कान्तिशक्ति की छोटी कम्पा की दोर से गाँव में रहने वाली अपनी माँ की के बाय ... .. २५
१२—उत्तर ... .. २६
१३—एक छोटी कम्पा की दोर से रिता के बाय, पुलकों के फट जाने की सूचना ... .. २६
१४—उत्तर ... .. २७

विषय	पृष्ठ
१५—एक कन्या की चार स पिता को अपने पठन-पाठन के विषय में ...	२९
१६—इस विषय पर एक चार पत्री, एक छोटी कन्या की चार से ...	३०
१७—एक चाकम्भिक घटना की सूचना ...	३०
१८—स्वर्ग के लिए रूपों की माँग ...	३१
१९—एक पाठशाला से दूसरी में जाने के लिए इच्छा प्रकट करना ...	३२
२०—उत्तर ...	३३
२१—पिता के नाम प्रदर्शनी में पदक पाने की सूचना ...	३३
२२—परदेश से पिता की चार स अपनी कन्या के नाम, पठन पाठन के विषय में ...	३४
२३—पिता की चार स पुत्रों के नाम परीक्षा की तैयारी के विषय में ...	३५
२४—उत्तर ...	३६
२५—अनुसर पिता की चार से ...	३७
२६—गाथ की एक कन्या की चार स नगर की एक अपर-चित्त कन्या के नाम, छोटी शिक्षा की पुस्तकों आदि की व्यवस्था के लिए ...	३९
२७—उत्तर ...	४०
२८—एक लड़की की चार से दूसरी लड़की को छुड़ी में साथ साथ यात्रा करने की सलाह ...	४१
२९—एक कन्या की चार से दूसरी कन्या को इस विषय में कि साधारण शिक्षा समाप्त होने पर आगे क्या करना चाहिए ...	४२
३०—उत्तर ...	४३

विषय	पृष्ठ
३१—एक पुत्रो की पेश से घरनी माता को, घरने मार के घाम मुर्दाहम पहुँचने की सूचना ...	४४
३२—इस विषय की दूसरी जिह्वा ...	४५
३३—ऊपर की दोनों जिह्वों का उत्तर ..	४६
३४—छात्रालय की एक छोटी कन्या की पेश से बड़ी बहिन के नाम, स्नेह का प्रकाश ...	४६
३५—बड़ी बहिन के नाम, पुष्टियों में जाने की सूचना ...	४७
३६—ऊपर के पत्र का उत्तर ...	४८
३७—एक कन्या की पेश से घरनी माता के नाम, छात्रालय की दिग्दर्शी के विषय में ...	४९
३८—ऊपर के पत्र पर माता की पेश से कुछ पेश प्रदन	५१
३९—प्रत्युत्तर ...	५२
४०—एक लहेली से स्त्री-सुमित्रता का वृत्तान्त पूछना ...	५३
४१—उत्तर ...	५४
४२—बड़ी बहिन की पेश से छोटी बहिन के नाम, “कन्या विद्या के क्या क्या कर्तव्य हैं” इसका प्रवेदन ...	५५
४३—एक लहेली से एक व्याख्यान का वृत्तान्त पूछना ...	५७
४४—उत्तर ...	५८
४५—दूसरे व्याख्यान की सूचना ...	५९
४६—व्याख्यान का दोन ...	६२
४७—प्रत्युत्तर ...	६३
४८—व्याख्यान-सम्बन्धी दूसरे ईग का पत्र ...	६४
४९—उत्तर ...	६५
५०—एक कन्या-लहेली के बार्निङ्ग उत्तर के वृत्तान्त की सूचना ...	...

साधारण अध्याय—दुर्गे और शोक-प्रकाशक पत्रियों के नमूने।

पृष्ठ

१३

### ( दुर्ग प्रकाशक पत्रियाँ )

१. पत्रिका में नाम देने पर बधाई	...	११
२. इसी पत्रिका में दूसरा पैग का पत्र	...	३३
३. ४—दोनों पत्रियों के उत्तर (सलग सलग)	...	३३
४—नाम न ले लिख जाने पर बधाई	...	३६
५. अग्रणी की बधाई	...	३२
६. एक धार्मिक, दुर्गना में बचने पर दुर्गे का प्रकाश	...	३२
७. एक दुर्ग अध्यापक के पद तथा वेतन की वृद्धि पर दुर्गे का प्रकाश	...	३३
८. एक दुर्ग अध्यापक कोमा के विवाह की बधाई	...	३४
९. एक दुर्ग अध्यापक कोमा के पुत्र होने पर बधाई	...	३४

### ( शोक-प्रकाशक पत्रियाँ )

१—दुर्गना के नाम देने के पत्र के ईशान्य पर	...	३५
२. उत्तर	...	३५
३. नाम देने की बीमारी पर शोक का प्रकाश	...	३६
४. एक शोक की बीमारी पर शोक का प्रकाश	...	३७
५—एक अध्यापक के पत्रिका में नाम न देने पर शोक का प्रकाश	...	३७

तीनवीं अध्याय—निमन्त्रणावत्रों के नमूने।

१—छात्रों को घर में बहरी का निमन्त्रण	...	३८
२—इसी पत्रिका पर छात्रों को घर में बहरी करने के नाम	...	३९
३—नाम देने के निमन्त्रण का निमन्त्रण बहरी वाली के नाम	...	३९
४—निमन्त्रण के निमन्त्रण, बहरी की घर में छात्रों के नाम	...	४०

विषय	पृष्ठ
५—साधारण प्रीतिभोजन का निमन्त्रण...	८०
१—उत्तर	८१

### छठा अध्याय—व्यापारिक पत्र ।

१—प्रबन्धकर्त्री, ह्योस्तमाचार, प्रयोग के नाम	८२
२—इस विषय में अतिम पत्र	८३
३—किसी पत्र के बन्द करने की सूचना...	८३
४—एक पत्र की प्रबन्धकर्त्री के नाम, दस्तावेज की गड़बड़ी पर	८४
५—किसी दुकान से पुस्तकों की माँग	८५
६—उसी साहित्य में दूसरा पत्र	८५
७—किसी समाचार-पत्र के प्रबन्धकर्त्री के नाम, पत्र बदलने के लिए	८६

### सातवाँ अध्याय—निवेदन-पत्रों के नमूने ।

१—छात्रवृत्ति के लिए प्रार्थना	८७
२—कैदगी के लिए प्रार्थना	८८
३—राष्ट्रशास्त्र में ऊँचे दर्जे में बढ़ाये जाने के लिए निवेदन	८९
४—हुद्दो के लिए प्रार्थना	९०
५—हुद्दो बढ़ाने की प्रार्थना	९०

### आठवाँ अध्याय—कुटुम्ब ।

३—विवाह	९१
४—मर्यादा-पत्र	९२
५—७—अभिवादन-पत्र	९३



सौरभ

# वाला-पत्र-बोधिनी



## पहला अध्याय

### पत्र लिखने के प्रारम्भिक नियम

#### (१) वागुत्र

बिही लिखने के लिए बाजार में कई तरह के बने बनावे कागज मिलते हैं जिनमें से कोई कोई ऐसे होते हैं कि लिखने के सुभीने के लिए उनमें लकीरें खिंची रहती हैं। जो लकीरियाँ बिना लकीरों के वागुत्र पर सीधा न लिख सकें उन्हें लकीरों वाले कागज पर लिखना चाहिये, पर जिनको सीधा लिखना आता हो उनके लिखने की किसी भी आवश्यकता नहीं है।

यदि बाजार वाला बिही का कागज न मिल सके तो किसी कोरे कागज को उसके बाजार चरौन् १२ अंगुल लम्बा और ८ अंगुल चौड़ा करके काम में लाना चाहिये। पर यह ध्यान रखना चाहिये कि बिही का वागुत्र चाहे बाजार का हो, चाहे घर का, का मुड़ा मुड़ा या मैला धुँचड़ा न होना चाहिये, नहीं तो लिखने वाला का कूद-पन पाया जायगा। दूसरे सम्मथ है कि जिस रङ्ग का कागज पर बिही लिखी जाय वह सुरा भी माने।





चाहे कितनी ही जल्दी हो पर लिख कर एक बेर अवश्य पढ़ लेना चाहिए जिससे कोई भूल चूक रह गई हो तो ठीक हो जाय । इस बात का ध्यान रखो कि पहले तो इस तरह से सामान्य लिखना चाहिए कि फिर काट छांट न करना पड़े, पर यदि कहीं कुछ बनाना ही हो तो उसे काट कर उसके स्थान में जो लिखना हो उसके ऊपर साफ़ साफ़ लिख दो जिस से पढ़ने में गड़बड़ न हो । यदि पढ़ने पर यह पाया जाय कि कोई आवश्यक शब्द लिखने में छूट गया और पंक्ति में जगह नहीं है तो जिस शब्द के आगे उसे छानना हो वहाँ एक ऐसा चिह्न देकर उसके ऊपर लिख दो जिससे पढ़ने वाले को सुम न हो जैसे “आप पत्र आया” इस पद में “आप” के आगे “का” शब्द लिखने में छूट गया है और पंक्ति में जगह नहीं है तो हमको इसे इस प्रकार लिखना चाहिए कि आप का पत्र “आया” इत्यादि ।

#### (४) शैली अधीन लिखने का ढंग

विहिणों में बहुत कठिन और ऐसे शब्द जिनका व्यवहार कम हो कभी न लिखने चाहिए किन्तु सरल और दोलबाल के शब्दों में चिह्नी होनी चाहिए । मानो जिसको पत्र लिख रही हो उससे परस्पर बात चीज हो रही है । लेख की शैली मीठी और प्यारी होनी चाहिए । यहाँ तक कि जिसको पत्र लिखा जाय, चाहे उस पर कितनी ही अप्रसन्नता प्रकट करनी हो, कभी कर्कश और अशुभ शब्द न लिखो । जैसे “आप” की जगह “तुम” या “तू” किसी को कोप से कभी न लिखना चाहिए । इससे लेखक की असम्पत्ता और पोछापन पाया जाता है ।

बड़े और बराबर वालों को आप और अपने को मैं लिखना उत्तम है जैसे “मैं पूछती हूँ आप कब तक पत्र न लिखेंगे ?” परन्तु छोटी और ऐसे बराबर वालों को जिनसे अधिक हल मेल

बाजार में छोटे बड़े हर प्रकार के कोरे लिफाफे बिकते हैं। इनमें रख कर जितनी मत्तना हो वो पति इनका आकार गिठी वाले कागज के आकार का या गोल या उत्तम है, जिसमें रखने के लिए जितनी का लम्बान के आधे आध में केंद्रल एक ही जगह मोड़ना पड़े। दो पड़े बड़े आकार का कागज हो तो उसे दो या तीन जगह से बंधा सजाना या मोड़ सकते हो। मोड़ने में इस बात का ध्यान रखना चाहिये कि बायें बायां धर्मीय पहला पुठ मोड़ने का ध्यान पड़े।

यह जो हुआ लिफाफा सबन्धी पत्र का धर्मन। दूसरी रीति डायरी नाम का साधारण चटपटा कागज पर लिखने की है। लिफाफे की तरफ पर जो आकार है। यह एक तो डाकघर के तिन पर एक तिन बाई एकट का नाम लगा रहना है। दूसरे कोरे, जो बाजार में मिलने हैं।

यह दुसरा नामक डायरी काई न मिल सके तो तुम किसी कागज कागज का तो डाकघर के कागज के बराबर मोटा हो कतर का काम में ला सकते हो। पर कतरने में यह ध्यान रहे कि लम्बाई २५ (साठ चौथ) (चौथा चौड़ाई ३- साठ तीन) इस से अधिक न हो। एक इस एक पत्र के बराबर लम्बा होता है।

हर काई पर चाहें यह डाकघर का हो, चाहें बाजार का, उस धार लिख पत्र लिखा जाना है बायें भाग में बायीं पुर तक हाथ लिखा जा सकता है पर बायें दाहिने भाग में केंद्रल पाने वाले का पत्र बायें यदि सादा काई है तो ऊपर कोने में एक पैसे का टिकट लगा देना चाहिये। जैसे—

.....	टिकट
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

यदि कोई सादा कार्ड बिना टिकट लगाये डाक में छोड़ा जायगा तो पाने वाले के पास न पहुँचेगा, किन्तु डाकघाने में फाड़ कर फेंक दिया जायगा। यदि तुम टिकट न लगाना चाहो या तुमको टिकट न मिल सके तो कार्ड के सिवा हर प्रकार की विट्ठियाँ बिना टिकट लगाये पैरंग भेज सकती हो। पर याद रहे कि हम दश में पानेवाले को उससे दूना महमूल देना होगा जितने का टिकट पहने लगना। जैसे जो विट्ठी दो पैसे के टिकट लगाने से आ सकती है वह पैरंग भेजी जाय तो पाने वाले को एक पाना देना पड़ेगा। और यदि पानेवाले ने न लिया तो भेजने से उसका दूना महमूल लेकर पैरंग विट्ठी उमको लौटा दी जायगी।\*

(६) पना लिखने की विधि।

काई पार लिफाफों पर बीच में कहीं पेंसल या पना भाग छोड़कर पना लिखना चाहिए। पहली दल में पाने वाले का सम्पूर्ण पार लगायि सहित (यदि कोई हो) नाम, दूसरी में स्थान मुहता, क़रना या गाँव, तीसरे में यदि डाक द्वारा भेजना हो तो डाकघर पार फिर शहर या जिले का नाम, ग़ूब साक़ पार मुद्र चसपे में लिखना चाहिए जैसे:-

|| \* डाकघर के नियमों में कभी कभी दरमन को पूरा कट है। हमने बसिन लिखवली Indian Postal Guide के अनुसार लिखा है।

(३) अधिष्ठाता जी

कन्यामहाविद्यालय

जालन्धर

(४) मन्त्री श्रीममाज

मैरठ (सदर)

## दूसरा अध्याय ।

### पत्र लिखने के विशेष नियम ।

(१) पत्र विभाग ।

जिनसे पत्र लिखे जाते हैं वह प्रायः ३ प्रकार के होते हैं (१) सम्बन्धियों नानेदारों या मित्रों के नाम । इनमें भी तीन भेद होते हैं अर्थात् जिसे लिखा जाता है वह या तो लेखक से किसी चीज में "बड़ा" होता है या "बराबर" या "छोटा" (२) व्यापारिक पत्र अर्थात् हाट बाजार आदि की व्यापार और लेन देन-सम्बन्धी विधियाँ ३ घुटकर जैसे चर्जी-पुर्जे और अभिनन्दन-पत्र इत्यादि ।

(२) पत्र का विषय-विभाग ।

साधारण विधियों में प्रायः जो कुछ लिखा जाता है उनको अलग अलग करके एक कोष्ठ में उदाहरण मद्धिम हम नीचे दे रहे हैं जिसमें इनका अंगारा मझी प्रकार सम्भव में आजायगा । कन्याओं को हर प्रकार की विधियों के लिखने में बड़ी

	विषय	उदाहरण
(क)	भेजने का स्थान और तिथि	<p>(१) प्रयाग ति० कार्तिक सुदी ५ सं० १९६६</p> <p>(२) छात्राध्य क्ष्या महाविद्या- लय जालंधर ता० ५ नवंबर १९०९</p>
(ख)	साक्ष्य	<p>(१) बड़ी बेर = धीमती माताजी, धीमती कथापिछाजी, माम्बर रिता, बाबा, ताऊ, या छाता जी, (बति बेर) रुक्मिणी, पण्डितजी, छात्राजी या काबूजी इत्यादि ।</p> <p>यदि बेरों का नाम या सम्बन्ध न हो तो लिखें के लिए बंकर धीमती जी, बौर दुरों के लिए धीमान् धीपुत्र या धीमान् रण्डिनजी, धीमान् काबूजी बौर धीमान् छात्राजी इत्यादि लिखना चाहते हैं ।</p> <p>(२) बगबर पाये बेर = छो बेर 'प्यारी बरिब' बौर दुरों बेर 'मरा- छर' इत्यादि ।</p> <p>(३) छोटी बेर = छकुरियों के लिए पुत्री, प्यारी बरिब, या नाम देकर उसे 'प्यारी छकरी' । छकुरी बेर लिए पुत्र, प्यारे माई का नाम देकर</p>



विषय

उदाहरण

कुछ इस प्रकार की भी विट्ठियाँ होती हैं जिन में शिक्षाचार की अधिक आवश्यकता नहीं है जैसे:—

ऐसे घनिष्ठ मित्रों को जिनकी ओर से यह सम्भव हो कि उनकी विट्ठी में शिक्षाचार न होने से यह जाना सम्मान न सम्भले। इस समूह के साथे छात्राय में बड़े पत्र मिलेंगे।

दूसरे, दृक्मान ओर बायोलाज्य आदि के व्यापारिक पत्रों में (समूह के लिए देखो छात्राय २)

तीसरे छोटे शिष्यों ओर दासियों इत्यादि को। हाँ यदि कोई व्यवस्था की जाए हो तो उसे "साम साम" लिख देने में कोई हर्ज नहीं है।

(१) दोमे ओर के बुझार-सैन-सामकी सेवा

सब के लिए—मैं अच्छे हैं छात्रा है कि छात्र भी अच्छे होंगे। वही सब सेम बुझार है छात्र की बुझार आदि। दोमे ओर की सेवा सारा आदि, इत्यादि।

(२) पत्र की शक्ति

दृक्मान साम दृक्मान, आदिदिन हिता। छात्रका पत्र छात्र छात्र



विषय

अदाहरण

हर्ष हुआ। आज बहुत दिनों के पत्र आप के पत्र मिलने से जो आनन्द हुआ उसका वर्णन नहीं हो सकता। आज आप के पत्र ने बहुत दिनों में आकर दर्शन दिया। ईश्वर का धन्यवाद है कि आज आपका पत्र तो आया, इत्यादि।

वाद शोकमयक पत्र की प्राप्ति प्रकट करना हो तो इस प्रकार लिखना चाहिए :-

आप का शोकमय पत्र को देख कर घन्यन्त दुःख हुआ, मैं किन शब्दों में इस वेद का प्रकट करूँ जो आज आप के पत्र को पढ़ कर मेरे हृदय में उत्पन्न हुआ।

मय जानिए आज आप के पत्र को पढ़ कर बड़ा शोक हुआ, इत्यादि।

(३. पत्र की घबराहट घर्मान् न जाने का उल्लाहना ( बड़ी को )

बहुत दिन हुए कुछ समाचार नहीं मिला। बड़ी चिन्ता रहती है। कुछ करके शीघ्र लिखिए।

( बराबर घावों को ) न जाने कब आप के पत्र के दर्शन होंगे। कदा तक

विषय

उदाहरण

। आप के पत्र की राह देखी जाय ! दो पत्र भेज चुकी एक का भी उत्तर न आया । कृपा करके इतना विलम्ब न किया कीजिए ।

( छोटी बेटा ) भला यह भी पत्र-व्यवहार का कोई ढंग है कि २ महीने से आप मान साथे बैठी हैं, देखो चिट्ठी जल्द जल्द भेजा करो, भय आगे चिट्ठी के उत्तर देने में इतनी देरी न होना चाहिए । इत्यादि ।

(४) अपनी पोर से देर से पत्र भेजने पर क्षमा माँगना

क्षमा कीजिए, सचमुच इस बार पत्र भेजने में आलस्य-वश बहुत देर हो गई ।

क्या कहूँ, बहुत लज्जित हूँ कि दो सप्ताह से आप का पत्र बिना उत्तर मेरे पास पड़ा रहा ।

मुझे खेद है कि आप के पत्र का उत्तर देना भूल गई थी ।

वास्तव में आपके पत्र का जल्द उत्तर न दे सकी, इत्यादि ।

## विषय

## उदाहरण

०. घागे के ठिठक आक  
समय पर चिड़िया मजने  
की प्रविष्टि

ईश्वर चाहेगा तो घब पत्र भेजने  
में कभी देर न होगी। विश्वास कीजिए  
कि घब ठीक समय पर उत्तर जादा  
करगा। आशा है कि घब आप के  
लिए वेसे उलाहने का व्यवसर  
मिलेगा।

१. घन नमस्कार प्रभाव  
घर तो कुछ नाल  
लक्ष्यना हो

इसके विविध उदाहरण घन  
प्रभाव की विधियों में मिलेंगे।

न

समाप्त

घन में प्रायः दूसरों के लिए  
नमस्कार, प्यार, पार आशीर्वाद  
इत्यादि लिखा जाता है जैसे—

बाबाजी का मगिनय नमस्कार  
पार माना जी की सेवा में राम राम  
पदमे ।

बाबा जी में हाथ जोड़ कर  
नमस्कार देना। छोटी की आशीर्वाद  
पार सुमित्रा की प्यार ।

घरना नाम

११) यदि चिड़िया घने में घने के  
नाम हो तो घन में घरना नाम

विषय	उदाहरण
	<p>लिखने से पहले ऐसे शब्द लिखने चाहिए, आपकी पुत्री, आपकी दासी (पति की चिट्ठी में) आपकी धर्मश्रुति, आपकी प्यारी, आपकी आशानुवर्तिनी इत्यादि ।</p> <p>(२) घरघर वाले की चिट्ठी में = निवेदिता, प्रेमपात्रा, कृपाभिलाषिणी, घर आपकी बहिन, इत्यादि ।</p> <p>(३) छोटी की चिट्ठी में = तुम्हारी अनुचिन्ता, तुम्हारी माता, तुम्हारी चाची इत्यादि ।</p> <p>इस विनये परीक्ष्य न हो उनकी चिट्ठी में अपने नाम से पहले केवल "निवेदिता" या "प्रेमिका" लिखना उचित है ।</p>

अब हम एक पूरी चिट्ठी ऊपर के कोष्ठ के अनुसार लिखते हैं लड़कियों को चाहिए कि एक एक विषय को कोष्ठ से निहाय सम्मिलित करें। इससे यह भी मात्तूम हो जायगा कि क्या बात कहाँ लिखना चाहिए। अर्थात् (क) सदा दाहिनी ओर किनारे पर और (ख) को बाँध किनारे पर इत्यादि ।

## 1.5 प्रश्न

कार्तिक मही ५ मंगल १९५५

(स्य) श्रीपद्म माताजी : ग. नमस्कार

य न पच्छा इ पाशा जे के पाप भा पच्छा जोग । पापभा  
पय पाया राख मिया पाद निहू न पाइ ता नो इस प्रकार  
लिखिना नो इय अजुन दिन स पापभा निहू नका पाइ कृपा करे  
जान्द लिखिय । (५) अभा कीजियगा, इस रू पापभा निहू की उठै  
न ई सका । इयर नाइगा नो अब कभा देख न होगा ।

व पना तो ही सब। म हाथ ज़ाह कर नमस्कार कह दोत्रि-  
पना (छ) सापकी पत्नी।

तीमग ग्रन्थाय

विभिन्न प्रकार की छोटी बड़ी चिट्ठियों के नमूने

(पुस्तक को लेने देने के विषय में)

३५७

ਦੇਸ਼ ਵਰ੍ਹਾ ੧ ਸੰ० ੧੯੬੭

पेशादी ब'इल, राम राम

आने समय मैंने पाप से नार पुस्तकें पढ़ने के लिए ली थीं और वह पाई थी कि एक महीने के भीतर सब कुछ छूटा हुआ है। इनमें से "नागयनी-दिशा" और "धर्म-विचार" तो मैं देख चुकी। बरन्तु बाकी दो पुस्तकें अर्थात् श्रीशानमन्त्रा और मोक्षचरित्र के पढ़ने का अब तक अवसर नहीं मिला यद्यपि पुस्तकें को छाये हुए बहुत दिन हो गये।

रफ यह हुआ कि शहर पाठशाला में मासिक परीक्षा होने लगी, इसलिए अधिक समय उसी की तैयारी में लगाना पड़ा। परीक्षा से निपट चुकी हूँ। आशा है कि जल्द आपकी बाकी भी पढ़कर सबको इकट्ठा घन्यवाद-सहित लाया दूँगी। यहाँ तो कहिए, जो पुस्तकें पढ़ चुकी हूँ उनको अभी भेज लूँगी पीछे भेज दी जाएंगी।

आपकी सखी

सुमित्रा

( २ )

( उत्तर )

.....

.....

१ राम राम

आप का पत्र मिला। यद्यपि मेरे पास कहीं लिखा अवश्य था, पर खन्ख पूजिर तो इस समय मुझे इन पुस्तकों का कुछ भी ज्ञान न था। कुछ सन्देह नहीं। परीक्षा की तैयारी के दिनों समय का बहुत आदर करना चाहिए। पर मुझे तो पुस्तकों के देने का कुछ ऐसा धसन है कि जो पुस्तकें सामने पड़ गईं बिना कुछ पढ़े जी नहीं मानता। इसलिए परीक्षा की तैयारी के दिनों मैं तो यह करती हूँ कि शहर उधर की सब पुस्तकें बटोर कर यहाँ अलग बन्द करके रख देती हूँ।

जो पुस्तकें आपके पास हैं उनके आने की इस समय मुझे कोई इल्मी मर्हों है। आप धीरे धीरे जैसा सुमीता हो देखिए। अब सब समाप्त हो जायँ इकट्ठी करके भेज देना। पर बहिन, रुपा करके केवल

पुस्तकें ही भजिए ' धन्यवाद ' वहाँ रख लीजिएगा यहाँ मेरे घर  
उमक रखने के लिए जगह नहीं है

आपकी  
यशोदा

( ३ )

स्थान  
निश्चि

धीनानाजी नमस्कार

आज मैं अपनी पुस्तकें की जाँच का जो जोन पुस्तक नहीं  
मिली। उनमें से एक ' सती इत्थान ' के विषय में तो स्थान में सोचने  
याद था कि बहुत साक्षरणा जी पढ़ने का ले गई थी। सो  
उनका आज हा इस पुस्तक के लिए लिखी लक्ष्मी हूँ। बाकी  
दो पुस्तकें ' आत्मवाचना ' और ' लक्ष्मी-सरस्वती सदा ' का  
कुछ पता नहीं चलता। बहुत सोचा कुछ याद नहीं पड़ता कि  
किस का दे दी। ये दोनों पुस्तकें बड़े काम की हैं। इसलिए कृपा  
करके मुझे इन पुस्तकें का फिर माल लेकर भेज दीजिए। अब मैं  
इनका बहुत समाल कर रखूँगी।

आप की छोटी बहिन  
यशोदा

( ४ )

( उत्तर )

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

आरी यशोदा, आरीशोद

मुन्दारा पत्र पारसों का लिखा हुआ आज मिला। बड़े खेद  
की बात है कि तुम पुस्तकें बहुत छोटी हो। अभी पारसाले आए

फिर से तुमको ले चुका हूँ। अब फिर दो पुस्तकों के लिए छिछती हो। मेरी समझ में तुम्हारे पुस्तकों के लेन देन का अच्छा नहीं है। यदि तुमको याद नहीं रहता तो चाहिए कि छोटी सी सादी बही बना लो। अब कोई पुस्तक किसी को ट लिखलिया करो, पार जो टाट भार, उसे तुरन्त काट दिया। इस बार तो मैं इन पुस्तकों को फिर लेकर भेजे देता हूँ, पर यदि तुम इसी तरह बिना लिखे पड़े मैगनो देकर छोड़ोगी फिर न पाओगी।

तुम्हारा शुभचिन्तक भार्  
शिपडाल

( ५ )

स्नान.....

तिथि.....

रि सुमित्रा, राम राम

मैंने कल अपनी सब पुस्तकों को सूची से मिलाया तो एक तक "गृहस्थ-धर्म" नहीं मिलती। मैंने बहुत सोचा पर ठीक याद नहीं आता कि किसको दी। एसा करके अपनी पुस्तकें देख लिए बदाचिन् उनमें हो। क्योंकि उपर मेरे आप के बीच मैं एसा पुस्तकों का लेना देना रहा करता था।

वहिन, मैं यह नहीं कहती कि आप के पास मेरी पुस्तक बंदप है किन्तु घटकल से छिछती हूँ। आशा है कि इसके लिए आप मुझे क्षमा करेंगे।

उत्तरामिलापिजी,  
कागल्या





( २३ )

( ८ )

( उत्तर )

रमा,

मेरे पास गिड़गै पपीहा-पप कबद्व है । पर शोक है कि इस  
 : दर्श नहीं हैं । बीबी सुधदाजी गिड़गै खिन्नार को चारों  
 के जानेसाप ले गईं । पर आप कुछ चिन्ता न करें । मैं बाबड़ी  
 लिखे देती हूँ कि यह शक आप सोये आपके पास मेरा  
 करेके उन्होंने मुझसे कहा था कि चार छः दिन के भीतर  
 हूँगे, और आप बाबड़ी दिन है । इसलिए अब यह कबद्व  
 चुकी होगी । मैं समझती हूँ कि परसों तक आपके पास पहुँच  
 गी । मेरे पास जो चीजें हैं उन्हें आप अपनी ही मनम कर दे  
 किसी पुस्तक चाहे का काम हो तो बराबर लिखें । तुलना  
 हो जायगी ।

आरक्षी,

इराना

( ९ )

( एक छोटी कथा की रंग से अपने चचा के नाम  
 बाबू और बूढ़ी के लिए )

(स्थान).....

(तिथि).....

बाबाजी, आप जोड़ती हैं

दिवाजी ने बताया कि बड़े दिन की सुझी में आप घर जाने वाले  
 बना करके बहुत बनाने के लिए मुझे एक बाबू उकर लेते बाबू-  
 । मूर्तिरूप नहीं । करेके बाबूरेजी बहुतसे मुझसे लिखते नहीं  
 सता । आपने जो पढ़ते बाबू मुझे दिया था उसको मैंने खोदा  
 री । मेरे पास है । पर उससे मैंने कई बार मनमद बाबू कर  
 दिया । इसलिए अब बहुत उससे नहीं बनता ।

दूसरी बात यह है कि मर चुन्दगी के नंगेने कुछ गिर गये  
 घोर तो है यह बहुत मरे गंगण है । इसलिये मुझे इसी तरह  
 एक ताकत चुन्दगी को देने चाहिये ।

है । ना-नाता इसलिये तो एक बड़ी तरफ़ा बात मुझी ज्ञान  
 या यह यह है कि अपने साथ ना-नाता का जो तरफ़ा लक्षण  
 मरे बहुत 'वन' से इनका नहीं देखा । बहुत तो लगान रहता है  
 इनका मर नाम नाम पहुँचे ।

घातकी घनीति  
 चन्द्रमस

मरे १४ लक्ष १८०००० घण्टा को देखाई । ये पढ़ कर ईश्वर  
 जगत् मिला ना-नाता इसमें हमारा की क्या बात है ।

( १० )

उत्तर )

(सा  
 (मि)

) आगे बढ़ा

आज सुझाव एक मुझे मिला । पढ़कर बहुत ही विचित्र प्रस  
 हुआ । बहुत दिनों से मैंने घाने का जहर लिखा था । पर घनी है  
 नहीं है । कांति मर नाम नाम बहुत है, घोर कुलम मर  
 का सुझाव हज़र होना होगा । इसलिये मैं एक अद्वितीय नाम्ना  
 विद्वान्माला के हाथ बहुत जल्द भेज दूँगा । यह घातकी मर  
 का नाम सुझाव केवल घाने वाले हैं । यह देखना, कहीं घाना  
 हो कि तुम घाने हाथ से जल्द बनाने लगे, नहीं तो घाने की  
 लिये घाने काट देना । यहाँ के नाम बड़े तेज़ होने हैं । घाने  
 घाने घाने में कावू नाम्ना की लक्ष्मी विमल होकर लगे  
 लक्ष्मी में लगे लगे, बहुत लगे लगे ।

चूड़ियाँ तुम्हारी चाची ने पहले ही से ले रखी हैं । चाक़ के पंख भेज दी जायेंगे । यह भी तुम्हारे देखने को बहुत बिकल हैं, तुमसे चाशीर्वाद कहती हैं ।

तुम्हारा शुभचिन्तक चाचा,  
इयामसुन्दरदास

( ११ )

( एक नगरनिवासिनी छोटी कन्या की घोर से  
गाँव में रहने वाली अपनी मामी के नाम )

स्नान  
निधि

ममी मामीजी, राम राम

आप जानती हैं कि मैंने अब तक कभी गाँव नहीं देखा । इस-  
ए आप के यहाँ आने के लिए मेरा बहुत ज़ी चाहना है । माँजी  
कहती हैं कि जब तू बहुत छोटी थी तब एक बार ननिहाल हो  
गई है । पर मुझे तो कुछ याद नहीं पड़ता । हमारे पड़ोस में अभी  
लड़कियाँ गाँव से हो चार हैं । यह बतलाती हैं कि गाँव बड़ा  
न्दर होता है । गूँघ हरे हरे खेत देखने में आते हैं, जो यहाँ हमारे  
घर की गलियों में कभी खेत में भी देखने को नहीं मिलते ।  
माँजी ! मैं चाऊँगी तो आप मुझे गाँव की क्या क्या अच्छी चीज़  
बतलायेंगी । मुनती हूँ, रीघ (ऊख) के ताज़ा रस में दूध मिला कर  
मे से बड़ा आनन्द आता है । बस, मैं तो दिन भर यही पीती कर  
हुँगी । माँजी कहती हैं कि पैराम में सब कोई साथ चलेंगी । पर मैं  
जल्द आना चाहती हूँ । मामाजी इधर आ गये तो बस बन गया,  
उन्हीं के साथ चली आऊँगी । अम्मा अपना पीछे से आती रहेंगी ।

आपकी भानजी,  
श्वेती



पढ़ सब बहुत मैली हो गई है। इसलिए उसके पढ़ने में मेरा जी नहीं लगता। दूसरी पुस्तक जिसका नाम बाला-बोधिनी है, उसके पहले चार पन्ने निकल कर कहीं खो गये हैं। मैंने उसको बहुत ढूँढ़ा नहीं मिले। बाहे किर से उस पुस्तक को भाल न लीजिए, वस, यही धारों पन्ने ऐसे दो पैसे के लेकर भेज दीजिए। मैं उनको खींचकर लगा लूँगी। पर जल्दी भेजिए। नहीं तो पढ़ने में बहुत हर्ज होगा। पहाड़े वाली पुस्तक पर भी बहुत तेल पड़ गया है। इससे अब वह भी काम की नहीं रही।

इन पुस्तकों के साथ दो कलम और दो पेन्सिल भी अवश्य भेज दीजिए क्योंकि एक एक करके मेरी सब कलमों और पेन्सिलों पाठशाला में खो गई हैं। यही गाँव के बाज़ार में माताजी ने खोज करवाई थी नहीं मिली।

माता जी मिसियाती हैं कि "तू बहुत जल्द जल्द सब चीज़ें पोंका करती है। अब तुझे कुछ न मिलेगा"। बाबूजी। क्या कहूँ अपनी जान में तो मैं अपनी सब चीज़ें बहुत संभाल कर रखती हूँ, पर न जाने कैसे खो जाती हैं। आशा करती हूँ कि अब कभी ऐसा न होगा।

आपकी पुत्री,  
महादेवी

( १४ )

( उत्तर )

स्वाम—  
तिथि—

प्यारी पुत्री महादेवी, धारीबाद

तुम्हारा पत्र मिला। भोली बेटो! पुस्तकों के पन्ने झलम झलम फुटकर नहीं बिखरें, कि अब जो खो गया वह ले लिया।



( २९ )

मैं धारा करता हूँ कि अब मुझे फिर तुमको इस विषय में कुछ न लिखना पड़ेगा ।

तुम्हारा शुभचिन्तक  
पिता  
रामनारायण

( ३५ )

( एक कन्या की धीर से पिता को अपने पढ़न-पाठन के विषय में )

लखनऊ

५ मार्च १०

मान्यवर पिताजी, नमस्कार

मैं हर्षपूर्वक आप को यह सूचना देना चाहती हूँ कि ईश्वर की कृपा से अब मैं यहाँ अपनी सह-पाठिनियों में सब से उत्तम समझी जाती हूँ । विशेष कर "संस्कृत" और "गणित" में तो अध्यापिकाजी कहती हैं कि इस साल तुझे पदक अवश्य मिलेगा ।

कल कन्यापाठशालाओं की निरीक्षिका ( इन्स्पेक्टर्स ; धार्मिक ) । उन्होंने मुझ से अनेक प्रश्न किये । सब के उत्तर उत्तर पाकर वे बहुत प्रसन्न हुईं । अध्यापिका जी से आप का शुभ नाम श्रद्धापूर्वक पूछी थी ।

पिताजी ! ये सब धीरे-धीरे अध्यापिका जी के परिश्रम का फल है । मैं तो अपने आप को किसी योग्य नहीं समझती । माताजी, यदि 'मनिहाल' से आ गई हो तो यह पत्र उन्हें भी दिखाना दीजिएगा ।

आपकी पुत्री,  
कमला

\* ईश्वर की कृति कहे नन्दन व नन्दन की कहे हैं ।





ऐसा जान पड़ा कि मानों किसी ने एक बड़ी सुरी घुमा दी। तुरन्त मैं पीड़ा से व्याकुल हो गई। साय की लड़कियाँ दौड़ कर लैम्प ले आईं। देखा तो एक बड़ा बिज्जू था। इन लड़कियों ने मुझे हाथों हाथ पलंग पर पहुँचाया। इतने में खबर पाकर अम्पापिकाजी और छात्रालय के कई कर्मचारी आगये। इन्होंने रात भर ऐसी सेवा की कि मैं कभी न भूलूँगी। अब मैं बिल्कुल अच्छी हूँ। किसी प्रकार की चिन्ता न करना। कंबल सूचना मात्र यह पत्र लिखती हूँ।

आपकी छोटी बहिन,  
भागमती

( १८ )

( खर्च के लिए रुपये की माँग )

स्थान . . . . .  
तिथि.....

श्रीमान् पिताजी, प्रणाम

एक सप्ताह के लगभग हुआ होगा कि इस महीने के खर्च के लिए एक प्रार्थना-पत्र माताजी की सेवा में भेज चुकी हूँ। पर अब तक न रुपया आया और न कोई उत्तर।

आप जानते हैं कि पाठशाला के नियम के अनुसार भोजन आदि का खर्च हर महीने का पहले जमा कर देना पड़ता है। इसके बिना इस महीने की फीस भी अभी तक नहीं दी गई, रोज़ माँग आती है। कहीं तक "मात्र कल" "मात्र कल" करके टाला जाय। मेरा जी बड़े संकट में है। इसलिए रुपा करके पत्र देखते ही १५) २० तो अवश्य भेज दीजिए। नहीं तो मुझे बड़ा कष्ट होगा। इस सम्बन्ध में मैं यह भी आप की सुचित करना चाहती हूँ -

में अनुचित एक पैसा भी कमा भन नहीं करता । सब हिंसाय प्योरा सहित रखता हूँ । जब आप चाह देख सकने हों । इस कष्ट देने के लिए श्रमा चाहता हूँ ।

इत्तगभिलार्थिणी

आपकी तुच्छ पुत्री,  
सीता

( ३३ )

( एक पाठशाला में दूसरा में ज्ञान के लिए इच्छा प्रकट करना )

बहिन बन्धुप्रभाता राम राम

क्या कहूँ, यहाँ पढ़ने में अब मेरा ज्ञान एक क्षण भी नहीं लगता । कारण यह है कि यहाँ का पाठशाला में अब पढ़ाई अच्छी नहीं होती । आमतौर पर यहाँ का ज्ञान एक भ्रमणिकों के हाथों पाठशाला बड़ी उन्नति पर रहा पर जब मैं उनका दृष्टान्त हुआ दिन दिन उसकी दशा बिगड़ती ही जाती है । अब तक कोई अच्छा प्रबन्ध उनके स्थान में नहीं ला सका । मेरा भ्राता ही रहा है पर तो भी आप जानते हैं कि राज्य भ्रमणिकों का मिलना इस समय कितना कठिन हो रहा है । दूसरे यहाँ पाठशाला के पास अभी इतना धन भी नहीं है कि वह अधिक खर्च करके कहीं दूर से किसी का बुला सकें । इसलिए अभी भाशा नहीं है कि यहाँ जल्द कोई सन्तोषजनक प्रबन्ध हो सकें ।

यह आप से छिपा नहीं है कि इस वर्ष से अधिक प्रथम मैं नहीं पढ़ सकती । इसलिए यदि आप की पाठशाला में जगह हो तो मेरे लिए अवश्य कुछ प्रबन्ध कीजिए जिससे यह साल मेरा व्यर्थ न जाय । मैं इसके लिए आपको बहुत धन्यवाद दूँगी ।

आपकी बहिन,

अमृतकला

( ३३ )

( २० )

( उत्तर )

बहिन अमृतकलाजी !

आप का पत्र आया । हाथ मिला । मैंने भी इधर किसी से सुना था कि यश यहाँ की पाटशाला की दशा अच्छी नहीं रही । इस समय यहाँ के छात्रालय और पाटशाला में बस दो स्थान शर्मा हैं । अच्छा हुआ आपने अभी लिखा । यदि कहीं चार छः दिन की देरी से आपका पत्र आना तो कोरा ही उत्तर देना पड़ता । क्योंकि सुनती हूँ कि यहाँ कई लड़कियाँ इधर उधर से आना चाहती हैं ।

मैंने बड़ी अप्पापिकाजी को आपका पत्र दिखा दिया है और आपकी योग्यता आदि की भी खर्चा कर दी है । उन्होंने पूरी आशा दिलाई है कि आप ले लें जायेंगे । यश आप कृपा करके एक प्रार्थना-पत्र उनके नाम अलग लिख कर, जहाँ तक अजदी हो सके, भेज दीजिए । ईश्वर ने चाहा तो अवश्य सफलता होगी ।

बहिन, इस मुच्छ काम के लिए धन्यवाद कैसा ? इसमें तो मेरा ही लाभ है कि कुछ दिन आपके सत्संग का आनन्द उठाऊँगी ।

आपको हार्नेपिली,

चन्द्रप्रभा

( २१ )

मान्यवर गिताजी, नमस्कार

मैं आपको यह पहले सूचित कर चुकी हूँ कि इस वर्ष लाहौर की प्रदर्शनो में मेरी पाटशाला से भी कई चीजें लड़कियों की बनाने शुरू भेजी गई थी ।



यह भी पता लगा कि इस विषय में तुम अपनी माता का कहना मानती हो। यह सुन कर मुझे बहुत दुःख हुआ।

प्यारी बेटी ! मैं सज्जित या विप्रकारी के विरुद्ध नहीं हूँ। निः-  
द्वेष से भी बड़े अच्छे गुण हैं। तुम इनको अवश्य सीखो।  
लिखना पढ़ना बिल्कुल छोड़ कर सारा समय इसी के भेंट  
करना ठीक नहीं है। यदि तुम मैं पिता के साथ ये गुण होंगे तो  
तुम भी उत्तम होगी।

तुम्हारी स्वाभाविक रुचि का मैं दबावा नहीं चाहता। पर यह  
मैं नहीं चाहता कि साधारण लिखने पढ़ने में भी तुम कभी रहे।  
अधिक लिखने के लिए मेरे पास समय नहीं है। मैं सम्भवता हूँ कि  
तुम्हारे लिए इतना ही बहुत है।

तुम्हारा शुभचिन्तक पिता,  
रामनाथय्य

( २३ )

( पिता की ओर से पुत्री के नाम परीक्षा की तैयारी  
के विषय में )

स्वान.....

निधि.....

पुत्री सरस्वती, चारीबाद।

तुम्हारी परीक्षा के दिन निकट आगये हैं। मैं अभी तक जानता  
हूँ जब हो महीने से अधिक न होंगे। कुछ पता नहीं कि कौन  
कौन विषय तुम्हारे जमीन नैपार नहीं हैं। तुम्हारी माता की एक  
विही से मातूम हुआ कि तुम आज कल रात को बड़ी देर तक  
निद्रा का तैल अला कर पड़ा करती हो। मेरी सम्झ में तुमको  
इतनी कड़ी निद्रा न बननी चाहिये। क्योंकि जमीन बीमारी से  
बढ़ने के कारण एक ही तुम्हारा शरीर निर्दल है। दूसरे निद्रा



अधिक ध्यान रहा। सो उसकी तो 'ईश्वर की कृपा से' अब चिन्ता नहीं है। अन्धश्रद्धावादी ने अभी पिछले पाँच वर्ष लिंग-यज्ञ के मन्त्र मुँहसे पूछे थे। उनमें दो तीन छोड़ कर दोड़ उतरे। अब यही दो विषय इतिहास पार भूगोल ऐसे हैं जिनमें कुछ अवश्य बटका है। सो इनमें भी बोध होने के लिए ने भर तो उठा न रक्खूँगो। आगे ईश्वरार्थीन है।

दिनाङ्क, मैं इस वर्ष अवश्य पास होजाना चाहती हूँ। नहीं मुझे बड़ी लज्जा होगी। क्योंकि मुझ से दो एक छोटी छोटी ज्ञान की लड़कियाँ मेरे साथ परीक्षा देने की तैयारी कर रही। आशीर्वाद दीजिए कि मुझे अपने मनोरथ में सफलता हो।

आपकी पुत्री,  
सरस्वती

( २५ )

( प्रत्युत्तर, पिता की ओर से )

ध्यान  
विधि

गरी देटी, आशीर्वाद।

निमन्त्रेह तुम्हारा उत्साह सराहनीय है। पर हर काम में अपनी शारीरिक दशा का अवश्य ध्यान रखना चाहिए। क्योंकि परीक्षा में पास होने की इच्छा स्वास्थ्य बड़ी अन्याय यन्त्रु है।

यदि तुम्हारा शरीर पुष्ट और निरोग रहेगा तो ऐसी ऐसी करें परीक्षाओं में तुम सुगमता के साथ पास कर सोगे। इससे मेरा यह सन्देश नहीं है कि तुम कुछ निहन्न न करो। हाँ इनका अधिक न हो कि फिर ज्वर के लक्षणों का भय हो। यह संकेत की बात है कि जो विषय कठिन और मुख्य समझा जाता है, अर्थात् गणित





शिर तुन्दारी रज्जु पूरी करे । रस्से बड़कर मेरे लिए घोर  
न की बात क्या हो सकती है ?

तुन्दारा शुभचिन्तक गिरा,

सुन्दरलाल

( २६ )

मैंने की एक कन्या की घोर से नगर की एक अपरिचित कन्या  
के नाम, स्त्री शिक्षा की पुस्तकों आदि की व्यवस्था के लिए )

शिरसा, त्रि० इलाहाबाद

परन्तुन यदी ३

जननीय बदन, धीमती जानकी जी. राम राम

यद्यपि आप मुझे न जानती होंगी घोर न मुझे कभी आपके  
रौन का शुभ अवसर मिला, परन्तु यहाँ छोड़े दिन हुए पड़ोस में  
एक बहिन मोने में आई थी, उनसे आप की विद्या घोर मुखों की  
गिर्नि सुन कर कुछ आप को कष्ट देने का आग्रह साहस करती हूँ ।  
जाना है कि क्या करके उद्दय उदर प्रदान करेंगी ।

यह स्थान एक छोटा सा कस्बा है । यहाँ ब्राह्मणों घोर वैश्यों  
की अधिक बस्ती है । परन्तु शोक कि उनकी बहु-बेटियों में, नगर  
से दूर होने के कारण पढ़ने लिखने की बहुत कम चर्चा है । मैंने  
एक एक केवल उन पुस्तकों के द्वारा जो लड़कों की पाठशालाओं  
में पढ़ाई जाती है अपने घर में कुछ पढ़ना लिखना सीखा है । पर  
घर में ही रज्जु है कि स्त्री-शिक्षा की कुछ नई नई पुस्तकों घोर पत्रों  
आदि को मँगार पढ़ूँ घोर यहाँ की स्त्रियों को दिखाऊँ ।

क्या आप कृपा करके कुछ बेसी उच्च पुस्तकों घोर समाचार



समचार-पत्रों में विरोधतया खियों के लिए अभी तक साप्ताहिक नहीं हैं। कुछ मासिक अवश्य हैं, जिनमें से तीन मेरे यहाँ हैं। उनका एक एक पिछला पंक्त नमूना मात्र आप के पास जड़ी है। इन में से जो पसन्द आवें उनके प्राहक बन जाएँ। इसमें प्रार्थना है कि इन पत्रों को देख कर कृपया सौटा दीजिएगा क्योंकि मैं इनको इकट्ठा करके रखती हूँ। चार जो सेवा मेरे योग्य हैं, अपनी सखी समझ कर, बराबर मुझे लिखती रहें। मैं बड़ी प्रसन्नता के साथ उसे पूरा करने का यत्न करूँगी।

फारस है कि अब कभी आप प्रयाग आवेंगी तो मुझे अवश्य दर्शन देंगी।

आपकी दर्शनाभिलाषिणी  
जानकी

( २८ )

( एक लड़की की चार से दूसरी लड़की को, पुष्टी में साथ साथ यात्रा करने की सलाह )

फारसी  
शेखपदी ५

प्यारि उपा ! राम राम

आपले मरने की अवसर से सब पाठशाखायें दो महीने के लिए बन्द हो जायेंगी। आप घर आने के लिए बहुत जल्दी न करना। मैं यहाँ बहने से दो दिन पहले आप को स्टेशन पर पहुँचने के ठीक समय से मुँहिन करूँगी। ऐसा प्रबन्ध रखना कि मुझे रेल पर मिल जाऊँ, जिससे दोनों बहनें साथ ही साथ घर चटें। रेल



सुनी हुई है। यदि आप का घब भी वही विचार हो जैसा कि  
है या तो हृषा करके सुचित कीजिए। अच्छा होगा, कुछ दिन  
र आपका साथ रहेगा।

आप की हृषापात्र,  
हरमी

( ३० )

( उत्तर )

आगरा (छावनी)

१२ मार्च

पूनी हरमी,

आपका पत्र आया। उत्तर में निवेदन है कि प्रत्यक्ष पारसाल  
मे आप से सम्पर्क करने का हृषा प्रकट की थी। पर हृषा  
आपसे हृषा करने के हृषा मे घब में विचार बदल गया है।  
हृषा घब में लिखने के होते की विविधता और दार् हृषा का  
बोध संभव न पाएगा है। क्योंकि यदि आप भवान हृषा तो हमकी  
भी वही आश्चर्यजनक है।

बड़े छेद की बात है कि हमी नक हमारी से कामें, जो ऊँची  
हृषा से सम्पर्क रखती है, इस काम को बीच सम्पर्क है। पर  
मेरी सम्पर्क में तो यह बड़ा ही उत्तम काम है। इससे हृषा बहुत  
बहुत लिखने का उपकार मिल जा सकता है। मुझे लिखने की  
हृषा और आप का कोई पुरानी हृषा के बोझ पर हृषा में न तो कुछ  
हृषा बच्यो होती है, और न हृषा हृषा है। हृषा में हृषा पता  
विचार हृषा के लिखने का है।

मेरी हृषा की हृषा है, यदि मुझे कुछ का हृषा, तो है  
हृषा हृषा के हृषा के हृषा कुछ हृषा हृषा हृषा हृषा  
हृषा हृषा का हृषा है। हृषा हृषा तो हृषा हृषा हृषा हृषा  
हृषा हृषा हृषा हृषा का हृषा हृषा हृषा हृषा है कि



( ४१ )

( ३२ )

( इसी विषय की दूसरी जिह्वी )

प्रमाण

जंठ पदी ५

जता जी, प्रमाण ।

१० दिन हुए अपने पहुँचने की सूचना दे चुकी हूँ । खेद है कि अब तक आपका कोई पत्र नहीं आया । मैं जिस दिन चली हूँ वनस्पति को कुछ खबर था । इससे चार भी चिन्ता रहती है । मैं यहाँ बहुत धाराम से हूँ । मैया जी का घर बहुत लम्बा चौड़ा है चार भोंतर एक छोटी सी सुन्दर पार्क बनाई हुई है । मामीजी के दोनो बच्चे दोही दिन में मुझ से इतने मिल गये हैं कि किसी समय साथ नहीं छोड़ने । विशेष कर सुमित्रा तो रात को भी मेरे ही पास सोती है । परसों पढ़ास की कर्कषणें मुझे देखने आई थीं । एक तो उनमें ऐसी जिदुपी थी कि उनसे मिल कर बहुत ही जित प्रसन्न हुआ । इनका नाम देवी परमेश्वरी जी है । इनके पिता राय प्यारेलाल जी यहाँ पाठशालाओं के निरीक्षक (इन्स्पेक्टर) हैं । परमेश्वरी जी की अवस्था अभी १५ वर्ष से अधिक नहीं जान पड़ती परन्तु संस्कृत ज्ञान की है चार हारमोनियम बजाने का भी अच्छा अभ्यास रखती हैं । मैं यहाँ आप से केवल दो सप्ताह के लिए कह कर आई हूँ । पर यदि आप आशा देंगे तो मेरी इच्छा यहाँ गरमियों की कुछ मर रहने की है । मामी जी भी इस विषय में आप को खलम पत्र लिखने वाली हैं । मैं अपने पढ़ने की सब पुस्तकें अपने साथ लाई हूँ चार निरर्थक पढ़ती हूँ ।

वनस्पति को मेरी चार से प्यार कर लीजिएगा ।

आपकी पुत्री,

कमला





उसे कभी देने चाप का साथ नहीं छोड़ा था। इसलिए जिस दिन  
 'मर्त्य' उस दिन रात को मुझे बहुत दूर तक नौद नहीं चार  
 र कभी कभी जलधो से चाँस भी टपकते रहे। दूसरे दिन सपेरे  
 से तो यहाँ की छोटी छोटी बस्तियाँ मुझे अधिक उदासीन देख कर  
 'मर्त्य'। एक बेनी, "देखो हम लोग कितनी कितनी दूर से घर  
 गुप्त छोड़ कर यहाँ धानन्द से रहती हैं" "अजी! जिन्ना किस  
 बन की? घर में तो दोड़ी चार सहेलियाँ होगी यहाँ सँकड़ो बहने  
 हैं"। उनके मुँह से ऐसी बातें सुनकर मैं सचमुच अपने मन में  
 गुन लज्जित हुई। इतने में छात्रालय की प्रबन्धकर्त्री धीमती  
 रहमिरीजी आ गईं। ये मेरा मुख देखते ही मेरी दशा जान गईं। तुरन्त  
 नुहे मोद में बैठा कर समझाने बुझाने लगीं। उनके उपदेश से अथ  
 नेच रही सही बरान्ति सब दूर हो गई है।

चाप सच जानिए कि मैं अब बड़े धानन्द से रहती हूँ। किसी  
 प्रकार की जिन्ना न करना। हाँ, अपने समाचार जल्द जल्द  
 भेजनी रहना।

चापकी छोटी बहन,  
 काश्या

( ३५ )

( बड़ी बहन के नाम पुष्टियों में जाने की सूचना )  
 पुर्वापाठशाला, मेरठ  
 १० अप्रैल १०

प्यारी बहिन, प्रदाम।

अगले महीने की १५ तारीख से हमारी पाठशाला दो महीने  
 के लिए बन्द हो जाएगी। जैसा कि हर साल हुयी हुआ करती है।  
 इस अवसर पर १ मास के लगभग चापके साथ रह कर धानन्द  
 से पुष्टी मंजूर करने की इच्छा है।



ने हों। इस पर पड़ले तो यह बिगड़ कर बड़ी देर तक चलता  
 रहा। अन्त में अपने को छोड़कर देख कर बोला कि "अच्छा  
 दिन तुम अपने साथ हमें न खेलाना, पर चलना उसके निकट  
 बैठने दोगो ? हमने पूछा क्यों ? उसने कहा "पिता जो हमारे  
 डर काँसुरी लाये हैं हम उसे बैठ कर बजायेंगे जिससे तुम्हारी  
 गलती की शोभा घेर बढ़ जायगी"। उसका यह सचा भाव-भाव  
 देख कर मुझसे न रहा गया। काँसुरी में अलभर चाया। मैंने उसे पास  
 बुला कर प्यार किया और कहा कि "नहीं नहीं, तुम निराश न हो। हम  
 तुम्हें अवश्य अपने साथ खिलायेंगे, पर देखो माँ, लड़ाई न किया  
 करो। उसने प्रतिज्ञा की कि "अच्छा बहन, अब आज से कभी  
 भगड़ा न काँसगा"।

यहो ! किन किन बातों को याद करूँ। उस समय की जितनी  
 बहनें थीं सब अलग अलग हैं। बड़े हर्ष की बात है कि तुम अलभ  
 जाने वाली हो। इसविषय में सुमद्रा का पत्र मेरे पास भी अलग  
 पावुका है।

तुम्हारे देखने की अभिलाषिणी,  
 शान्ति

( एक कन्या की चोर से अपनी माता के नाम, छात्रालय  
 की दिनचर्या के विषय में )

स्थान.....

तिथि.....

धीमन्ती मालांझी, ममस्कार ।

चलते समय आपने कहा था कि कुछ दिन देख कर यहाँ की  
 दिनचर्या अपनी दिन भर जिस समय जो जो काम होता



पर मन्द है ३ दिवस रोगीन कभीनू लम्बा बजाना नहीं जाना होता । और ३ दिवस पुनश्चात्त्य में जाना होता है । यदि एक दिन तो एक अध्यायिका की के सामने किसी स्त्री गिरा। व एक वा अन्य स्त्री स्त्री में से कोई अध्याय लेख पर कर सब को मराना पड़ना है, जिसे अध्यायिका की उन्निवसमभ कर पढ़ेही से गुने रहती है । ३ दिवस अध्याय देने का अध्याय कराया जाता है । यह काम बारी बारीसे एक एक दिन सब को करना होता है । कभी कभी किसी दिन उसके ज्ञान में अध्यायिका की का उपदेश होता है । जब इस पध्यान् सब बाहर दस घंटे के भीतर अपने अपने बिछाने पर सो जाती है ।

घाघकी पुत्री,  
मुद्राला

( ३८ )

( ऊपर के पत्र पर माता की घोर से कुछ घोर प्रश्न )

स्थान... ..

तिथि .....

प्यारी मुद्राला,

तुम्हारे पत्र को पढ़कर मैं बहुत प्रसन्न हुई । तुम्हारे पिताजी को भी पत्र मना दिया है । तुम्हारे लेख से यहाँ का प्रबन्ध बहुत उत्तम जान पड़ता है । इसलिए तो मैंने तुमको यहाँ भेजा है । तुमने भोजन के विषय में बहुत कम लिखा है । क्योंकि यह नहीं बतलाया कि खाने का क्या क्या मिलता है । घोर प्रबन्ध कैसा है ? क्या तुम बनाना भी सिखाया जाता है या नहीं ? यदि किसी कन्या के संसक क्योंकि माता, पिता, भाई, बहिन आदि उसे देखने जायें घोर यहाँ दो एक दिन रहना चाहें तो उनके ठहरने का क्या प्रबन्ध है ? तुमने यह नहीं लिखा कि कन्याओं को किस प्रकार का खेल खिलाया जाता है । घोर छद्मियों की सामान्य दशा कैसी रहती है ? इत्यादि ।



एक तरह देख लिया जाता है कि कोई वस्तु कथो या घोर  
 से गहर से खराब तो नहीं है। खाने के समय हम लोगों को  
 खाने की आजा नहीं है। दुष्टों के दिन पाँच पाँच लड-  
 की बर्तनी घसी से पाकशाला में भोजन बनाना सीखती हैं।  
 बहुत बड़ा आनन्द माला है। नाना प्रकार के नये नये भोजन  
 बने जाते हैं।

इस सब के लिए द्यार घोर निश्चिन्ता का भी पूरा प्रबन्ध है।  
 उन सब से मैं घोर कोई बीमार नहीं हूँ।

बन्धनों के मरसरो के टटने के लिए बाहर चलना एक बड़ा  
 खजाना बना हुआ है। इसमें चारपाई, बरतन घोर नीकर घादि  
 की बर्तन का प्रबन्ध है। मेरे सामने तो कोई आजा नहीं, पर सुनती  
 है, तीव्र दिन से अधिक टटने की आजा नहीं है।

मेरा तो अभी तक साधारण नैद ही था है। परन्तु पाकशाला  
 के अधिकारी गुरु कुछ देना सोल मोख रहे हैं जो हम लोगों के  
 लिए हलके आदाम का काम है। बन्धनों की दशा बहुत बर्तनी  
 है। सब गुरु हुए घोर हृदय प्रसन्नचित्त रहती हैं। इकट्ठा  
 रहे मे सब में सक्ति बढ़ती का सा परस्पर प्रेम है।

हैं समझती हूँ कि आर्यो सब प्रयोगों के उत्तर का गये। घोर  
 के कुछ दृष्टि लिखूँगी।

आर्यकी दुखी, मुर्खता

( एक सहेली से जो-जो-जो-जो का वृत्तान्त पूछता )

आर्यकी सहेली, राम राम

हैं अब बड़ी पाकशाला में ही सब बर्तन काट लकड़ियों में दिखाने  
 के लिए एक से एक विधिगत हुआ था कि काम के मुकद मुकद  
 लकड़ियों के उत्तर पर, का अब मुर्खता है, दोऊव बर्तन के गलत





जिनका मैं जानकर सब ने मिलकर सम्मेलन-दिवस किया।  
 मैंने धीरे-धीरे उनके दो छोटे छोटे भजन हुए। सुन्दर  
 उनके हृदयों के बीच में कुछ स्थान पर बैठकर, जिसके एक  
 भाग की ही निम्न धारा बह रही थी, दोन दूसरी धारा हर  
 एक तरफ बड़े से सम्मेलन करने में बड़ा ही कामकाज करना था।  
 मैंने देखा कि हम सब कम्पोजे थी। बाकी अगर व  
 मैंने दोन ही पद्यान से अधिक लिखा था।

मैंने लिखी भोजन करने का भी प्रवृत्ति किया गया था एक  
 मैंने लिखा एक एक दोन फल फलही का भी था।  
 मैंने के सम्मेलन भोजन में लिख कर छोड़ी देर तक तो  
 लिख कर ही जाने दीनी रही। इस पद्यान नामा बजाया  
 किया हुआ। बाकी उदयका दोन पद्योक्ति का तो काय जानती  
 है कि वे सम्मेलन करने में बैठी बसू है। दो तीन घंटे  
 पर बसू करी तो एक दोन करी में कुछ बजाया कर बसू  
 बजाये के गया। तीन घंटे ही से कुछ बजाये। मैंने लिखा में  
 सम्मेलन लिखा में 'कुरी' के का बजाये दोन लिखा में लिखी दोन  
 बजाये के कुछ कुछ धनी का बजाये था। इस प्रकार वह  
 सम्मेलन मैंने के सम्मेलन का नाम से सम्मेलन हुआ। इस  
 प्रकार वह बसू एक बसू करी तो भी जब सम्मेलन हो गये।  
 मैंने दे लिख करी बाकी निम्न लिखन करी हुई। जब लिखा में  
 बजाये पर मैंने कुछ कुछ लिखा।

कुरी के सम्मेलन के  
 सम्मेलन

(यह सम्मेलन ही है जो मैंने नाम से सम्मेलन  
 के नाम से लिखा है) इसका दस्तावेज

प्यारी बहिन ।

यह समाचार पाकर बड़ा आनन्द हुआ कि तुम अपने मुन्हा  
ही की सर्कारी कन्या-पाठशाला में चगले महीने से अध्यापिका  
नियम होने वाली हो । इसमें कुछ सन्देह नहीं है कि तुम हर प्रकार  
में इस पद के योग्य हो, पर तो भी इस काम के लिए अभी मैं तो  
इसलिए मैं तुम्हें अपने अनुमय के अनुसार कुछ मुख्य मुख्य बातें  
बताना चाहती हूँ आशा है कि तुम इन पर अवश्य ध्यान रखोगी

मुझे । अध्यापिका को चाहिए कि शान्त-चित्त धीरे धीरे  
छोटी छोटी बातों पर लड़कियों पर कोपित न हो, धीरे धीरे  
कटु शब्द कभी मुँह से निकाले । सब को एक दृष्टि में देखे, सब  
को निकट न जाय धीरे धीरे किसी से अपने निज का काम ले । कन्या  
से माता के समान प्रेम रखे, पर उनको इतना मुँह न लगा  
कि वे उचित आशाओं का भी पालन न करें । जहाँ तक वह  
लड़कियों के संरक्षकों से कभी कोई वस्तु न माँगे । हाँ यदि  
उचित अवसर पर थोड़ा-थोड़ा वे कुछ भेंट करें तो हम  
स्वीकार कर लेने में कोई हर्ज नहीं है ।

केवल लड़कियों के पढ़ाने ही लिखाने का भार अपने ऊपर  
समझे, किन्तु उनके आचार-व्यवहार ( चाल चलन ) पर भी  
रखे । अर्थात् उनको उपदेश करती रहे कि वे कभी झूठ  
बोले, अपने माँ बहन से लड़ाई भागड़ा न करें, माता पिता  
आशाओं का पालन करें धीरे धीरे शरीर तथा कपड़ों को  
रखें इत्यादि ।

पर यह याद रहे कि इन उपदेशों का लड़कियों पर  
प्रभाव पड़ सकता है जब अध्यापिका में भी ये गुण हों । न  
मूर्खी बनें निष्प्रज्ञ न हों ।





गिरि । इसमें देखाप पड़ी है कि समय का आदर करो । अर्थात्  
 न कहना मैं जब कि तुम पर धार होई भार नहीं है, मूख जी  
 ला कर पिछा धार डलम डलम गुण खाओ । अपने धार अन्य  
 देशों के विद्वानों धार धार विद्वानों के जीवन-निरति पड़े धार उन  
 पर विचार किया करो । माता, पिता तथा गुरुजनों की सेवा करो  
 धार उनकी आज्ञाओं का पालन करना अपना धर्म समझे । भारी  
 बहम से सदा प्रेम रखना । सब से मोठे चमन वालों । कटु शब्द  
 कभी मुँह से न निकालें । धार न कभी झूठ दोलो । भूत प्रेम का  
 मित्रा भय कभी पास न आने दो । व्याख्या रस का विद्वान् ध्यान  
 रख्यो । अपने शरीर धार कपड़े को सदा साफ़ सुधरा रख्यो पर  
 अब तक कुमारी रहा ऊपरि गुरुवार में दूर रहे ।

बयायो ! धार तुम इन उपदेशों के अनुसार चलने का उद्योग  
 करोगी तो दूरस्थ बाधम में प्रवेश होने पर जिस घर की स्वामिनी  
 होगी, नि सन्देह वह स्वर्ग-धाम बना रहेगा नहीं तो हमसे विपत्ति  
 सम्भव है ।

ईश्वर करे तुम सब स्वर्ग-धाम की दूरस्थ की शोभा बढ़ाओ ।

औरतों की ये जिम समस्त घर बनन समझा किया, पारों धार  
 से इन घर मूख पुरो की धरों हूँ । अब दूसरा व्याख्याय दन-  
 धार हो शान्त । कष्ट दुःख इतने भी धार को मूखन करोगी ।

पावनी बहम,  
 राधा

पावनी बहम,

एक व्याख्याय की शुरुवा यह शान्त है खुशी है । व्याख्या है ।



पहुँच गया होगा। आज दूसरे व्याख्यान का मार लिखती हूँ। इसका विषय "स्त्रियों का श्रृङ्गार" है। इसका ओमनी जी ने इस तरह से प्रारम्भ किया—

"देविश्री ! यह सत्य है कि श्रृङ्गार की लालसा स्त्रियों में स्वाभाविक दृष्टा करती है, जिसकी पूर्ति वे मिश्र मिश्र ढंग से की जाती है"। पर इस बात का बहुत कम स्त्रियाँ जानती होगी कि घसल में श्रृङ्गार है क्या चीज ?

इस सम्बन्ध में सब छोटी माटी वालों पर तो कहने का मेरे पास समय नहीं है, इसलिए मैं केवल दो मुख्य चीजों 'बख' और 'आभूषण' अधीन रहने पर कपड़े पर कुछ अपना विचार प्रकट करूँगी। हमारी कितनी बहने यह समझती हैं कि उनके शरीर की सारी शोभा अच्छे अच्छे कपड़ों से ही होती है इसलिए जहाँ तक हो सके खूब महंगे कपड़े माल लेकर पहनना चाहिए। कितनी स्त्रियाँ का विचार है कि अच्छा वस्त्र ही मर्यादा का चिह्न है। पर सच पूछा तो इनमें से कोई बात ठीक नहीं है।

यदि आप इस विषय में कुछ सोचना तो यह बात अच्छी तरह समझ में आजायगी कि कपड़े घसल में सदी, धूप धार मह धाँसे से शरीर की रक्षा के लिए हैं न कि शोभा या मर्यादा के लिए। यह दूसरी बात है कि किम्बो घंटा में उसमे कभी शोभा का शोभा भी बट जाती है, पर सच्ची शोभा क्या है ? यह मैं आगे चल कर बताऊँगी। पहले मैं अपने देश के मिश्र मिश्र पहनाश का कुछ चर्चा करती हूँ।

हमारे यहाँ कहीं साड़ो, किसी जगह सहेंगे, कहीं पोती और कहीं पायजामे पहने जाते हैं। इनमें से कौन अच्छा है और कौन नहीं ? यह मैं नहीं कहना चाहती। अपनी अपनी दृष्टि की बात है। यह अवश्य बतलाना चाहती हूँ कि इनमें से चाहे जो हो वह पसंद होना चाहिए जो किसी तरह से स्वास्थ्य को हानि न

पहुँचावे चर्यान् बहुत लंग न हो, मैला या दुर्गन्धित न हो, न इतना हलका हो कि सड़ी गमी से शरीर की पूरी रक्षा न हो मरने पैर न इतना भारी या मोटा हो कि बोझ हो जाय और शरीर तक बाहर की ताज़ी हवा न पहुँच सके। दूसरे इतना कम कर न पहनना चाहिये कि कमर जलने लगे। इसमें बड़ी हानि पहुँचती है। इस विषय में लज्जा, आचार और सम्पत्ता आदि का भी ध्यान करना चाहिये, चर्यान् कपड़ा इतना पतला न हो कि बाहर से शरीर देख पड़े और न बनावट ऐसी हो जिससे हाथ, पाँव और मुख के स्थिति और कोई झूझ खुला रहे। जैसे नीचे का वस्त्र चाँद सूर्य के दूध धोती इत्यादि इतना छोटा न हो कि पिंडुलियाँ मुज्यें हों। ठीक तरह कर्तौ इतनी ऊँची न हो कि पेट खुला रहे, किन्तु कम से कम चार अंगुल धोती या लहंगे के नीचे दर्जा रहना चाहिए कभी कभी नक लम्बी होना चाहिये। जाड़ा हो कमरों पर कपड़े पहनना चाहिये। हाँ, गर्मियों में पतले कपड़े पहने जायेंगे तो एक बार अवश्य धोई जाय। इसी तरह शरीर के कपड़े का लाल घंटे दो घंटे धूप में सुखाना चाहिये।

यह बड़ी कमी है कि बहुत अगढ़ किल्ले में रहने वाले लोग रियाज नहीं दे, जिसके कारण उनके शरीर कमजोर होते जाय कीचड़ आदि से सुरक्षित नहीं रहते। ईश्वर की आज्ञा के अनुसार ही जीवनी पढ़ना, पर किसी न किसी चीज से लज्जा करने का हवा

इस विषय पर मेरा कथन शुरु करने के बाद अगले भाग के ऊपर बाल भाग से निवेदन करते हैं,

यह कह कर धीमे-धीमे जाँचें कि आप बहुत उत्सुक हैं। इसी तरह आप अपने शरीर को देख कर लज्जा कर रहे हैं।





प्रार्थना करने का वक्त करो, चर्चान् चारोग्य रहने का उपाय करो,  
 उससे न केवल तुम किन्तु तुम्हारी सन्तान भी सुन्दर होगी ।  
 मैंने आप सब का बहुत समय लिया । घर-गृहस्थ क ज़रूरी काम  
 थोड़े छोड़ कर आप सबने कई दिन घाने की कृपा की। इस क लिये  
 मैं आपकी कृतज्ञ हूँ और घन्त में यह लखन करता हूँ कि यदि कोई  
 अनुत्तेन छद्म मर मुख से निकल गया हो तो क्षमा करना ।  
 वस्तु यह अन्तिम व्याख्यान था । और जो कान मर याग्य हो  
 बराबर लिखता रहे ।

आपकी  
 राधा

( ४७ )  
 ( प्रभुवर )

स्थान.....  
 तिथि .....

आपकी राधा,

आप के तीनों पत्र पहुँचे । मैं आपको कहीं तक धन्यवाद दूँ कि  
 आपने मेरी प्रार्थना पर ध्यान की का सन्तुष्ट व्याख्यान मानो  
 एक प्रकार से घर बैठे मुझे सुना दिया । क्या कहूँ, उनकी मनोहर  
 वाणी द्वारा सुनने में तो बड़ा ही आनन्द आया होगा । व्याख्यान क्या  
 है हम स्त्रियों के लिये बड़े आवश्यक और उपयोगी उपदेशों का भण्डार  
 है, जिन पर हम सब को घबड़ा न रह ध्यान देना चाहिए । इसमें  
 कई बातें ऐसी हैं जिनको मैं भी कभी कभी बहुत दिन से सोच  
 करता हूँ । उनमें से एक तो अस्त्रियों के पढ़ने का विषय है ।  
 सबसुख यह बड़ा फूहड़पन है कि हम लोग नफ़ पोंड रहा करती हैं  
 परन्तु पढ़ने, अस्त्रियों के पढ़ने में विदुर बड़े बाधक होने हैं  
 यह बड़ा भगड़ा है । मेरी समझ में इनके स्थान में यदि केवल  
 छन्दे पढ़ने आये तो ठीक हो ।



छर गया है। मुझे यहाँ केवल उनके कथन की शैली पर कुछ  
ध्यान करना है।

पिताजी, सब जानिए, ऐसा जान पड़ता था मानो समस्त  
दुनियाँ हो रही है। धीरे धीरे कहीं बीच में न सोचना न भटकना।  
दे दे दे घटे तक बराबर एक स्वर से प्रमाण धीरे दृष्टान्त  
देत दोलना कुछ साधारण बात नहीं थी। पर सब से बढ़कर  
इस बात ने मेरे ऊपर प्रभाव डाला वह भीमती जी की एक  
सुन्दर बच्ची का व्याख्यान था, जिस ने चाप घटे से अधिक  
इसी उत्तमता से कथन किया कि सुनने वाले चकित रह गये।  
मेरी जी में भाया कि क्या मैं भी कभी इसी तरह बोल सकूँगी। मुझे  
व्याख्यान देने की बड़ी लालसा है। पर अभी कुछ ऐसा भय  
लगता है कि क्या बनाऊँ। कई बार पहले से खूब सोच साबकर  
अपनी सहेलियों में कुछ कहने को खड़ी हुई। परन्तु ऐसी घबराहट  
कि बहुत सी बातें कहने को भूल गई। न जाने लोग भरी समाधि  
में कैसे बोलते हैं कि तनिक भी नहीं दिखाने धीरे धोतापों पर  
कुछ ऐसा प्रभाव डाल देते हैं कि अब चाहा हँसा दिया धीरे अब  
चाहा रुका दिया।

पिताजी, आप तो बकील हैं, बहुधा बोलने का काम रहना होगा।  
क्या आप रुका करके कोई ऐसा उपाय बता सकते हैं जिससे  
दिक्किचाहट दूर होकर मुझे खूब अच्छी तरह बोलना आजाय।  
आपकी पुत्री,  
तैरी

( ४९ )

( उत्तर )

प्यारी बेटा,

रुम्बर तुम्हारा गुम मनोरथ पूर्ण करे।

आज तुम्हारा पत्र मिला। सब तो यह है कि व्याख्यान देने  
का कोई विशेष नियम नहीं है। किन्तु हमने चम्पाम

जैसा तुम अपने विषय में लिखती हो ठीक यही हाल पहले होता था । परन्तु चलने चलने कुछ जगहों में मध्य रुकावटें चाप धूर हो गईं । हाँ दाँतों के दाँत पसी पड़ने से जो स्वाभाविक हुआ करती है । जैसे एक तो स्वर का मधुर वा बुरा होना, दूसरे धातु का ऊँचा या नचा होना और तीसरे स्वर का झुल्ला उठाना । क्योंकि किसी लय का त्रिहुता का अन्तर्गत पसा होना है जिसमें कोई काँड़ बिचर पड़े अर्थात् मध्यम न हो सके । ईश्वर की कृपा से तुम में यह काँड़ पाए नहीं है ।

हाँ कुछ ऐसा करने समर्थ है जिसका आनन्द देने समय जान रखना चाहते हैं । जैसे —

१. वस्य चलत दृगं स आनंदं करुणा तिमिरं मृदने धातु का आनंद अपने धार स्थिति में है ।

२. — भूत का होने लगी है हाँ कि मुख्य विषय हलका पड़ता है ।

३. — आनाथा का हाल धार वास्तविक के अनुसार विषय होता वास्तविक लय लय पसा चलना चाहिए जिसमें अधिकता मुद्राएँ आना मध्यम सज । यदि विषय होकर कोई विशेष कठिन शब्द चलना हो तो उमा के साथ उसका धर्म ही बहू देना चाहिए ।

४. — बाध बाध में रुकती रहा कि मुद्रा का धर्म प्रसन्न से धार हो न हो जा रहा है ।

५. — इस बात का जान रखना कि उही तक हो मध्य निमी बात का साधने या साधक करने के लिए बीच में तुमका बहुत न रुकना पड़े ।

६. — हलका लय धर्म उमा अदाय के साथ उमा उमा उमा उमा उमा का उमा का उमा का उमा का उमा । यदि तुम में उमा उमा में चलने की इच्छा नहीं है तो उमा उमा उमा का मध्यम न करो जिसमें उमा उमा उमा ।

७—यदि तुम कोई ऐसी बात कहो जिससे प्रसन्न होकर लोग न हँसे, तो ध्यान रखो कि तुम को उनके साथ न हँसना पड़े।

८—जिनना तुमको समय दिया गया हो, उहाँ तक हो, उसी के लिये अपने ध्यानात्मन के समाप्त करने का प्रयत्न करो।

९—एक बात को बार बार न दुहराओ।

१०—ध्यान में ऐसे जैसे तुले शब्द कहो जिससे तुम्हारे ध्यानात्मन का आशय धोनामों के हृदय में अच्छी तरह जम जाय।

बस, यही छोड़ी सी मुख्य मुख्य बातें हैं। यदि तुम इन पर ध्यान रखकर कुछ दिन अभ्यास करोगी तो बहुत अच्छा बोलने लगोगी। परमात्मा तुम्हारी रक्षा पूरी करे।

तुम्हारा दैनिकीनक पिता,  
हरमोचिन्दप्रसाद

( एक कन्यापाठशाला के वार्षिक उत्सव के वृत्तान्त की सूचना )

प्रयोग  
३० अप्रैल १०

माननीय छायाजी, प्रणाम।

कल हमारी पाठशाला का वार्षिकोत्सव बड़ी धूमधाम के साथ मनाया गया। उसका कुछ वृत्तान्त आपकी सूचना के लिए लिखती हूँ। कई दिन पहले से पाठशाला-मण्डप के सजाने का प्रयत्न किया गया था, जिसमें अधिक काम हमी कन्याओं के हाथ में था। बाहर एक बड़ा सुन्दर फाटक बनाया गया था। उसके ऊपर बड़े बड़े सुन्दरे समझीले पत्तों में "स्वागत" लिखा हुआ

भीतर सन्ध्या 'पल्लव कुल' के गमलों, वन्दनवारों तथा दो-  
नाना प्रकार के चित्रों से लाले घोर ऊपर का दर्जा सूझ सुझने  
किया गया था।

समापन की भी मञ्च के सामने एक अलग बड़ी मेड़ पर  
कन्याओं के गाय के बनाए हुए मृदु आदि के काम, दर्शकों  
द्विष्टान्त से लड़क रख दिये गये थे। इनमें कई चार्ज मेरी भाँवर  
हुई थी।

ठाकुर बाग़ जब से उत्सव का काम आरम्भ हुआ। सब से पहले  
कन्याओं ने 'सन्ध्या' में 'सामान्यतम पर ईश्वर प्रार्थना' का एक ब  
अच्छा मञ्चन गाया। 'सामान्यतम' बजाने वाला भाँ हमारी।  
पाठशाला ही एक बन गया। इससे पश्चात् पाठशाला के मन्त्र  
महाशय ने 'सांकेतिक उत्थान' गिफोर्ट सुनाया। उसको एक छा  
हुई काशी भाषक दखन का अलग मञ्चनी हूँ। फिर 'छोदिशा  
विषय पर कन्याओं ने एक मञ्चन गाया और कुछ छोटी लड़कियों  
इच्छावासिनी कविमन्त्र अधोसहित सुनाय। नन्दनन्दर सभापति जी  
ने एक बड़ा उत्तम व्याख्यान दिया, जिसमें छोदिशा भी भावश्यकता  
का बल लेकर पाठशाला के काम से सेनाप्रकट किया, और उसकी  
उपलब्धि के कुछ बड़ाप सामान्य बतलाकर हम कन्याओं को चिया घोर  
गुण सामान्य घोर माना गया आदि की सेवा करने के लिए उपदेश  
दिया। फिर एक एक कन्या को पास बुलाकर अपने हाथ से  
पापनीयक दिया। बड़ी लड़कियों को पुस्तकें, छोटी कापियाँ, सीने  
परान्त का सामान अर्थात् मुरी, तागा, ऊन, रेशम आदि, और  
उत्तम कन्याओं का लकड़ी के रङ्गून मिलाने, कलम, और ऐम्ब्रिड  
आदि दे दिये गये थे। इनके मिठा सब को थोड़ी थोड़ी मिठाई  
भी मिली थी।

उत्सव का पल्लव मिलों पे ये हैं:—

रहेन्द्र, नारीशर्मासागर और रामायण ।

इस करके यह पत्र खाची जी को भी मुना दीजिएगा ।

आपकी कन्या,

चन्द्रप्रभा

## चौथा अध्याय

हर्ष और शोक-प्रकाशक पत्रियों के नमूने

पहले हर्ष-प्रकाशक पत्रियाँ लिखी जाती हैं

( १ )

( पत्तिता में पास होने पर बघार )

प्रमाण

१० मार्च १०

बेटी चन्द्रावती, पारसीबाई ।

मुझे यह सुन कर कि निहित की पत्तिता में हम वर्षे तुम सच से ऊँची रहो, बड़ी ही आनन्द हुआ । ईश्वर की कृपा से मुन्दारी निह-  
नन दिखाने लगे । मुझे तो उहाँ तक राह पड़ना है, अब से मुन्दरे  
पत्रिका धारण किया जहाँ किसी पत्तिता में बीजे नहीं रहो । पर-  
मात्मा मुझे सदा ऐसी ही सहायता है ।

मुन्दारी एवं चन्द्रावती

बनना दें



( इसी विषय में दूसर डंग की पत्री )

काशी

वीन हार्व ५

बहन सरस्वती,

राम राम

आप के परीक्षा में पास होने का आनन्द दायक समाचार मैं बड़े हर्ष के साथ सुना । अजिब धन मिठाई भजिए । मेरी बात पूर्ण उतरी ना ?

आप का याद है कि नहीं मैंने पहलेही कह दिया था कि इस वर्ष आप सब से ऊपर पास होगी, पर कुछ परीक्षा पत्रा के कठिन होने से आप का सन्देह था ।

मेरी वृद्ध माताजी भी आप को बधाई देती हैं ।

आपकी सखी

कुन्नी

ज्यादा पत्रिका की प्राप्ति पर बधाई देने वाले को धन्यवाद भी दिया जाता है । वही उदाहरण मात्र बसत ऊपर की दाना पत्रिका के उत्तर क्रिसे जले हैं ।  
२. ११ सब का बेसाइड डंग समझ लेना चाहिए । )

( पहली पत्री का उत्तर )

काशी

१८ मई १०

आमकी गुरुद्वानीजी,

सशिवग प्रणाम ।

आप की पत्री आई । धन्यवाद स्वीकार कीजिए । मुझे तो वही परीक्षा में पास होने की कोई ऐसी आशा न थी, ...

ही इस घोर आप जैसी कल्याण चाहने वाली धर्ममात्राओं के शुद्धचिन्तन से परीक्षा-पत्रों के कठिन होते हुए भी, मैं सब से उत्तम थी।

माताजी, पहले पहले आपही ने मुझे लिखना पढ़ना सिखाया है, इसलिए मैं तो सदा अपनी सफलता का मुख्य कारण आपही को समझूंगी।

आपकी मुक्त दिव्या,  
चन्द्रावती

( दूसरी पत्रों का उत्तर )

कम कुन्ती,

राम राम

आप की बर्णना का धन्यवाद देती हूँ। यह आप का, किसी निर्मातृ से नहीं। आप का बहना क्यों न सत्य हो। शुद्धचिन्तक सज्जनों के शुद्ध हृदय से निश्चय हुआ यथन भी वही निरुल्लस सचता है।

हरिब, सब पूछिए तो इस वर्ष के कठिन प्रश्नों को देख कर मुझे अब भी अपनी सफलता पर एक तरह से आश्चर्य ही है। फलतः ईश्वर ने बड़ी कृपा की।

इस काफ़े अपनी माताजी की सेवा में मेरी धीर से धन्यवाद पूर्वक हाथ जोड़ कर प्रणाम कर रहा।

आपकी कृपाचक्षिण  
सरस्वती

( योग से निरुल्लस होने पर बर्णना )

छोटी बहनो,

मेरे हृदय की बात है कि आप के योग दूर होने का समय

मिलता । मन्त्र मन्त्र राग वशा मयकूर था संग प्राणने बहुत दिन तक  
कष्ट लगाया । मुझ वही जिला रहा करमी थी । परमात्मा को वक्त  
अन्यथाद न क प्रथ प्राण प्रच्छो हो गई । रही निर्यतः  
उसका जमा जिला रहा दे । आने पीने स पीरे पीरे वह प्राण  
जाता रहता । शिष्य यन् प्रयत्नर मिता नो प्रगळे रविचार तक  
प्रत्यय प्राक प्राण का दर्शनी ।

1248 भाग हा मुदा श्रुत्य पोर नागत न्हय ।

सायली सची  
समूहमयी



Prints: 144

157 518-44 46 41 175

१०५। मा कः वदुः ॥ १०६। वदुः कः धात्र नृप धराती धातु के  
 नृप नृपः ॥ १०७। वदुः कः धात्र नृप धराती धातु के  
 १०८। वदुः कः धात्र नृप धराती धातु के  
 १०९। वदुः कः धात्र नृप धराती धातु के  
 ११०। वदुः कः धात्र नृप धराती धातु के

१. ४० ६० ८० १०० १२० १४० १६० १८० २०० २२० २४० २६० २८० ३०० ३२० ३४० ३६० ३८० ४०० ४२० ४४० ४६० ४८० ५०० ५२० ५४० ५६० ५८० ६०० ६२० ६४० ६६० ६८० ७०० ७२० ७४० ७६० ७८० ८०० ८२० ८४० ८६० ८८० ९०० ९२० ९४० ९६० ९८० १०००

सुभाषि सुभाष-महा,


[illegible]

... ..

१. १००० - अनामिका की मातृसूत्र पूजा कि रक्त पादपात्रा की  
२. १००० - अनामिका की मातृसूत्र पूजा कि रक्त पादपात्रा की  
३. १००० - अनामिका की मातृसूत्र पूजा कि रक्त पादपात्रा की

( ७३ )

करती है। पर बड़े हर्ष की बात है कि ईश्वर की कृपा से कोई  
केट नहीं मारे। और चाप बाल बाल बच गई।

देखिए, इस लिए आपसि कहों दूँ देने चोड़ा ही जाना होता है ?  
सच तो यह है कि हर समय परमात्मा ही हम सब की रक्षा करता  
है। इसलिए उसको कभी न भूलना चाहिये।

आपकी बहन,  
प्रेमा

( ८ )

( एक पूर्ण अध्यापिका के पद तथा धेतन की वृद्धि पर, हर्ष  
का प्रकाश )

धीमती अध्यापिकाजी,

ममलकार।

आज शिक्षा-विभाग के सरकारी मासिक पत्र ( एड्मिनिस्ट्रेशन  
गज़ट ) के देखने से मालूम हुआ कि अगले महीने की पदवी  
तारीख से आप अपनी ही पाठशाला में १० मासिक तारिखों के  
मात्र, सहायक-अध्यापिका के पद से, मुख्य-अध्यापिका नियत हुई  
है।

मैं और मेरे माता पिता इस समाचार को पाकर बहुत ही  
प्रसन्न हुए।

ईश्वर करें आप और बड़े पद पर पहुँचें और बेमारी बजारें  
देने का मुझे फिर जल्द अवसर मिले।

आपकी एक मुक्त शिष्या,  
अमृतलता

( एक पूर्व सहपाठिनी कुमारी के विवाह की बधाई )

.. .. .

.....

प्यारी बहिन, राम राम ।

ईश्वर की कृपा से गृहस्थ आश्रम में आपके प्रवेश होने का आनन्ददायक समय था। पशुना, जिसकी बहुत दिनों से हम सब राह देख रहे थे। पर देखना बहिन कहीं हमें भूल न जाना। पर-व्यवहार इसा तरह बराबर रखना ।

विशेष रूप से बात तो यह है कि आप जैसा सकल-गुण-सम्पन्न, पार हर प्रकार से उत्तम ब्रह्मचारिणी के लिए बड़े ही सुयोग्य घर का चुनाव हुआ है ।

ईश्वर कर यह सौभाग्य निरन्ध्यायी हो पार इससे एक पवित्र गृहस्थजीवन का आदर्श स्थापित हो ।

मैं हूँ

आपकी स्नेहपात्री,

मामिनी

( १० )

( एक पूर्व सहपाठिनी के पुत्र उत्पन्न होने पर बधाई )

प्यारी बहिन राम राम ।

सपुत्र का जन्म का शुभ समाचार मिला। बड़ा ही आनन्द हुआ। परनामा बालक का सदा आराम्य पार निरन्ध्यायी रखें, जिससे वह हर प्रकार से दिन दूनी उन्नति करके, अपने भाग्यशाली माता पिता के पुत्र पार आनन्द का बड़ाने वाला हो ।

आप बच्चे के देखने की बड़ी लाजगा है । पर प्यार दूर होने के कारण इस समय केवल पत्र ही द्वारा बधाई देती हूँ । आशा है कि आप स्वस्थ रहेंगे ।

आपकी निमैलिकी

(

१९३३

( ५ )

शोक-प्रयाशक पात्रियों के कुछ नमूने ।

( )

(गुरुदासी के नाम, उनके पति के देहान्त पर)  
सागरिका, धर

दा. गि. प्र. प्र. प्र.  
प्र. प्र. प्र. प्र.

श्रीमति गुरुदेवी जी, प्रणाम ।

पर हरद्वेयक समाचार सुनकर कि दुस्मन्द भी गुरही  
 मरगात्र अब हम शीघ्र हो रही है, दुस्मन्द एक दुष्ट । जिसने  
 दुस्मन्द की वं ऊपर मरगात्र दुष्ट का पदाङ्ग दुष्ट दत्त वास्तु माना है,  
 कादमी विदुषी है, जानकी ही है कि दत्तमन्द वं दत्त विदुषी  
 है कि लोका जल दत्त है । जो कुछ दत्त बरगा है इससे दत्त लोका  
 मित सुनकर ही दत्त है ।

वही वही दिशा है, वही वही दिशा है, वही वही दिशा है।  
 वही वही दिशा है, वही वही दिशा है, वही वही दिशा है।  
 वही वही दिशा है, वही वही दिशा है, वही वही दिशा है।  
 वही वही दिशा है, वही वही दिशा है, वही वही दिशा है।

द्वारा किया,  
कहा है



५५  
५५ ५५ ५५

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

॥ १ ॥



(एक बालक की बीमारी पर शोक का प्रकार)

श्री बहिन,

बच्चे की बीमारी का हाल सुनकर जिस बहुत ही चिन्तित हुआ। ईश्वर उसे जल्द आरोग्य करके हम सब की चिन्ता दूर करे। बालक बहुत छोटा है इसलिए उसे कुछ बहुत होगा। पर बहिन कुछ घबराने की बात नहीं है। अभी मेरे पड़ोस में कई बच्चे एंगो वाइर बल के रोग में बीमार हुए और दस पाँच दिन में मर चुके हो गये।

आप शान्ति के साथ दयाई किये जाएँ। ईश्वर जल्द अच्छा कर देगा। क्या मैं इस समय आपके किसी काम या सक्ती हूँ ? जो सेवा मेरे योग्य हो, आप बिना किसी सहोच के लिए भेजें। जहाँ तक हो सकेगा, मैं उसे अग्रदत्त पूरा करूँगा। अब जब तक उसका कुशल-ख़ाबर न मिलेगा, जिस पर ही लगा रहेगा।

आपकी शुभचिन्तना,  
आनन्दी

(एक सहपाठियों के परीक्षा में पास न होने पर, शोक का प्रकार)  
श्री बहिन प्रमूढता,

मुझे यह जानकर कि मैं अपने आपका अपनी परीक्षा में सफलता नहीं हुई, निश्चय जानिये' बड़ा दुःख हुआ। आपके परिधन और उद्योग में मेरा कोई बन्नी न थी। पर मुख्य कारण यही जान पड़ता है कि इस बार प्रश्न ही बहुत कठिन थे। आप का मेरा भला पहला व्यवहार था। यही कई लड़कियों को पाना-हा पास नहीं हुई थी, इस साल रह गईं। यद्यपि दो वर्ष की पढ़ाई होने के कारण अब भी बार इनको अपनी सफलता की पूर्व आशा थी।



मदान तो होना था वह हो गया । निराशा न होना चाहिए ।  
 फिर तो यह क स्वाध नेपार्ग काजिए । परमात्मा उद्योग का कउ  
 सयस्य दुगे

आपकी मदन,  
सुखी

सर्वत्र श्रद्धाया

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

१। २ क धातु + चङ् + क। (यथादत्तः नामस्यक)

सर्वा न  
मि मि

॥ श्री गुरुभ्यो नमः ॥

[illegible][illegible]

संयोजी विभाग,  
मुंबई

१०. ११. १२. १३. १४. १५. १६. १७. १८. १९. २०. २१. २२. २३. २४. २५. २६. २७. २८. २९. ३०. ३१. ३२. ३३. ३४. ३५. ३६. ३७. ३८. ३९. ४०. ४१. ४२. ४३. ४४. ४५. ४६. ४७. ४८. ४९. ५०. ५१. ५२. ५३. ५४. ५५. ५६. ५७. ५८. ५९. ६०. ६१. ६२. ६३. ६४. ६५. ६६. ६७. ६८. ६९. ७०. ७१. ७२. ७३. ७४. ७५. ७६. ७७. ७८. ७९. ८०. ८१. ८२. ८३. ८४. ८५. ८६. ८७. ८८. ८९. ९०. ९१. ९२. ९३. ९४. ९५. ९६. ९७. ९८. ९९. १००.

( ७९ )

( २ )

( छोटी बहिन की चार से बड़ी बहिन के नाम )

.....

.....

बौनी बहिन अनसुदामी. प्रणाम ।

आप यह सुनकर द्रवित होगी कि धोबी सुमित्रा का प्याह, जिसकी बहुत दिनों से, डा० बालमुकुन्द जी के छोटे भाई बा० हुंदासेन जी के साथ बातचीत लग रही थी, आज ईश्वर की कृपा से पक्का हो गया । भाग्यवदी ५ शुक्रवार को बरात आवेगी और दूसरे दिन ९ बजे सवेरे पाणिग्रहण संस्कार होगा ।

समय बहुत घोडा है इसलिए प्रार्थना है कि ऊहाँ तक हो सके बहुत जल्द परिवार-सहिन पधार कर इस पवित्र गङ्ग-करी काप्य में हम सब का हाथ बढाएँ ।

निवेदिता,  
आपकी छोटी बहन,  
ईश्वरी

( ३ )

( नामकरण-संस्कार का निमन्त्रण, बराबर चाटी के नाम )

स्थान.....

तिथि.....

बहुत सुनोनि जी, राम राम ।

पारसी कर्मान् कार्मिक मुनी पूर्विका को ८ बजे सवेरे मेरे ।  
भाई की पुत्री का नामावाप संस्कार है । इस अवसर पर :  
विद्यावती जी का संस्कारों के मन्दिर पर एक मनोहर उपदेश



ऐर तक उनके साथ आनन्द मनाया जाय। परन्तु कई महिलाओं के यहाँ  
 होने के कारण अब तक कोई तिथि निश्चित नहीं हुई थी। आज  
 डॉ. श्वर की कृपा से सब इकट्ठी हो गई हैं। इसलिए उक्त भोजन  
 या स्नान काल बुधवार को ९ घंटे दिन नियत हुआ है। अतः आप  
 सभी इस प्रीति-भोजन में सम्मिलित होने के लिए निवेदन है।  
 धारा है कि कृपया स्वीकार करके कृतार्थ करेंगी।

निवेदिका,

कमला देवा

( ६ )

मेरे-मेरे निमन्त्रण के जाने पर यदि कारणवश सम्मिलित होने में कोई  
 बाधा हो, तो चाहिए कि निमन्त्रणदाता की मुरान्त उनकी सूचना दी जाय,  
 जिनके स्वयं नियत समय पर न जाने बाधों की ग्यारे राह न देखनी पड़े। जैसे  
 बहन !

आपका निमन्त्रण पहुँचा। धन्यवाद। मुझे इस अवसर पर  
 सम्मिलित होने की बड़ी अभिलाषा थी। परन्तु शोक कि पगसों  
 से अकस्मात् बीमार हो जाने के कारण मैं इस समय जाने में  
 असमर्थ हूँ। कल तो उबर नहीं आया, पर अभी कुछ ठीक नहीं  
 है। दवाई का सेवन बराबर हो रहा है। दीप जी की आशा मूर्ग  
 की दाढ़ रोटी के सिवा और कुछ खाने की नहीं है।

धारा है कि ऐसी दशा में आप मुझे क्षमा करेंगी।

निवेदिका,

चन्द्रकला







( ८५ )

( ५ )

(एक दुकान से पुस्तकों को माँग)

(लक्ष्मीपुस्तकालय, प्रयाग के मैनेजर के नाम)

मिर्जापुर

१० मई १०

प्रिय !

उमरें के "प्रयाग-समाचार" में आपके विज्ञापन के देखने से विदित हुआ कि १५ जून तक उसमें लिखी हुई पुस्तकों का दाम आपने बेकारों घटा दिया है। तदनुसार, कृपा करके, निम्नलिखित पुस्तकों के नामों पर पी० पी० द्वारा भेज दीजिए।

नाम पुस्तक	सेरिया	मूल्य
सोनाबन्धि चारों भाग	२	११)
स्वोपमैतम्य	१	१)
छोटी निमाणा	१	१)
मार्गदर्शक	३	३०)
योग	७	

ध्यान रहे कि कोई पुस्तक मँदी या पटी न हो, और न इनके नाम में कोई दुम्भी या माँग से अधिक बाधे। भरी तो बराबर भेजा ही जायगी।

निदेशिका, ए० ए० देवी मन्त्री  
वा० समुद्रपट्टी, सोनमिया, मिर्जापुर

( १ )

( इती सम्पन्न मे दृष्टा एव )





ऐसी सब विधियों में जो बाहरी दुष्टों को लिखी जाती हैं, यदि सेमिका  
 का नाम न प्रकट करना चाहे तो सबों से संकेत मात्र लिख सकती  
 है। अन्तु पत्र पूरा लिखना चाहिये। जैसा कि ऊपर की दो विधियों में  
 कहा गया है।

## सातवाँ अध्याय निवेदन-पत्रों के नमूने

( १ )

( छात्रवृत्ति के लिए प्रार्थना )

सेवा में,

धीमशी सेडी एम्प्लोयमेंट्स सॉल्यूशंस, बम्बे पाठशाळा,  
 एन्टर मे० ४ (स्नात) लखनऊ

प्रतिपद,

बड़ी कृपा के साथ निवेदन है कि मैं सर्वांगी बम्बेपाठशाळा  
 का छात्रावास की संस्थाओं में से इस वर्ष पास हुए हूँ।  
 इससे अति उत्साहित हूँ। यहाँ बड़ी होती, इसलिये विभिन्न पास  
 करने के लिए मुझे किसी बड़ी पाठशाळा में बार बार आकर पढ़ना  
 पड़ेगा। अन्तु प्रमाणपत्रों के माग किया की कार्यवाही दया देनी  
 होगी। इस बार में अपने का पूरा ध्यान देना चाहें।

इसलिये धीमशी की की सेवा में निवेदनपूर्वक प्रार्थना है कि  
 मेरी प्रार्थना सेवारत की दायर सम्मिलित हो इस बार में कुछ सम्मिलित  
 छात्रवृत्ति से सम्मानित हूँ। इससे मेरी छात्रावास की कार्यवाही  
 होगी।

है इस कदम के लिए धीमशी की गरीब हस्त मदद।

कलमः (१)

लखनऊ

गुलाम हसन



## विज्ञापन

निर्दिष्ट है कि आज ३ जून १९१० दुबईदार को गायकुल मसी-  
ममाल-मन्दिर, प्रयाग में स्वर्णधारों मरामाज एवम् वे स्वयं से मृत्यु  
एव मगर की सिद्धों की रोग से रोग प्रकट हो रहे मथा मरामाज  
से मरामाज प्रकट करने के लिए एव मथा की जायगी ।

आज्ञा है कि सब करने निम्न समय एव कवरण पधारेंगे ।

१ जून १९१०

निर्दिष्ट,  
निर्दिष्ट

## प्रयोग-प्रय

( ४ )

अपनी निम्न है कि की की कर्त से मरामाज की है कि की  
की एव एव पधारेंगी । अपन की बिदुकी रोग निम्न-प्रिया है  
कि की मरामाज के पधारेंगी एव अपन मरामाज रोग मरामाज है  
कि की मरामाज के मरामाज मरामाज है । अपन एव मरामाज  
कि की मरामाज मरामाज के मरामाज मरामाज है । अपन एव मरामाज  
कि की मरामाज मरामाज के मरामाज मरामाज है ।

अपन

अपन

१ जून १९१०

निर्दिष्ट, निर्दिष्ट  
निर्दिष्ट, निर्दिष्ट



धोमती महारानी यमुना बार्सी,  
राज्य-बड़ोदा, की सेवा में,

नमोदया,

आज बड़े आनन्द का दिन है कि हम "विक्टोरिया पुत्री पाठ-  
शाला सननऊ" की कन्याओं को धोमती जी की सेवा में यह मुच्च  
आनन्दन-पत्र विनम्रपूर्वक भेंट करने का सामान्य प्राप्त हुआ।  
निःसन्देह यह दिन हमारी पाठशाला के इतिहास में सदा के लिए  
स्मरणीय रहेगा।

कन्याओं तथा स्त्रियों की शिक्षा और उन्नति की ओर धोमती जी  
का जो विशेष ध्यान है वह अगद्विषया है। क्योंकि उसको  
साक्षात् रूप में लाने के लिए न केवल धोमती जी हर प्रकार से  
अपने पूर्ण उद्योग का परिचय दे रही हैं, किन्तु धोमती बड़ोदानदेशजी  
की अत्यन्त दक्षचित है, जिनकी शिक्षाप्रचार-सामग्री कीति  
बड़ोदारज्य ही में नहीं, किन्तु समस्त भारतवर्ष, नहीं नहीं, उससे  
बाहर अन्य दूर देशों में भी गूँज रही है।

शिक्षा द्वारा हम अबलाओं के हित की ओर जब हमारे देश  
के धोमती सखी महाराजा, महारानियों तथा हमारी छपातु  
सरकार का ध्यान आकर्षित हुआ है तब निःसन्देह हमारी उन्नति  
के दिन अब बहुत दूर नहीं हैं। निदान हम कन्याओं' इस पर जितना  
सन्तोष और हर्ष प्रकट करेंगे उतना है।

हमारी पाठशाला की अवस्था अभी बहुत थोड़ी है। ३ वर्ष के  
लगभग हुए कि स्वर्गवासिनी महारानी विक्टोरिया के स्मारक में नगर  
के मुखिया और सर्वो में इसकी स्थापना की थी। इस समय २००  
से ऊपर लड़कियाँ हैं, जिनको ८ अध्यापिकाएँ पढ़ाती हैं। साधारण  
शिक्षा के सिवा थोड़े दिन से कुछ सूर्य छादि का काम और  
के भी सिखाने का भी यहाँ प्रबन्ध किया गया है।



ऐसे पत्रों को बड़े आकार कापीत, बुकिंगों पर ताल्लु के हंडरे कागज पर  
बनें धोत ३ सेंचुन कियात धोत पर लिखना चाहिए। यह ध्यान रहे कि  
अंश-पत्र आदि की बंधन नकल भेजना चाहिए। हाँ, यदि अतिरिक्त सीनी  
काग हो अतिरिक्त काग के भेज देना चाहिए। कभी कभी ऐसे पत्रों के साथ अलग  
काग के लिए काग काग का टिकट भी भेजा जाता है। यदि ऐसा किया जाय  
तो यह भी किसी बेगी काग पर टिकट का एक सेना थोड़ा सा किया देना  
चाहिए, जिसमें मोहने समय यह लिखने से ब हर काग, दूसरे काग के काग  
से लिख देना चाहिए कि “काग के लिए... ..का टिकट भेज जाता है।

( १० )  
( वायव्यदिशा में ऊँचे दर्जे में बढ़ाये जाने के लिए निर्देश )

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

**UNCLASSIFIED**

Figure 1

444

जिन्दगी है कि किसी चीज़ से किसी लड़के की दुकानें हैं।  
 एक लड़के की लड़की लड़की लड़की लड़की हैं।

[illegible]

**Abstract**

and the

— 10 —







# आठवाँ अध्याय

## फुटकर

(विज्ञापन, प्रशंसा-पत्र और अभिनन्दन-पत्र आदि)

यदि किसी बात की सूचना बहुत से आदमियों को देने की होती है तो उसे छपवाकर लोगों में बाँट दिया जाना है। इन्हीं पत्रों को विज्ञापन कहते हैं। “चिट्ठी” और “विज्ञापन” में यह भेद है कि चिट्ठी किसी एक के नाम होती है। पर विज्ञापन ऐसा नहीं होता। जैसा कि मोचे नमूनों के देखने से विदित होगा।

( १ )

## विज्ञापन

१. सर्व साधारण को विदित हो कि कुछ दिनों यहाँ ५ सेक्टर १९११ एवियर के को ६ बजे सायंकाळ आर्पकन्यापाठशाला, प्रणय में श्रोमुपारसना नरसिंहपूर की मृदसेन उपदेशिका धोपणिना यमुनाबाई जी का “स्त्रियों के कर्तव्य” पर एक बड़ा उत्तम व्याख्यान होगा। श्री १० तारकनाथ भट्टाचार्य जी की धर्मगता धोमती प्रसन्नमनेदेवी जी ने कुराकरकेसमाधिदात्री का वासन प्रदूष करना स्वीकार कर लिया है। श्रो-पुरी के बैठने के लिए शुद्ध शुद्ध प्रकथ किया





माना कि वह एक मनुष्य के रूप में ही रहने लगे हैं।  
 धर्म के कलम के अन्तर्गत ही वह रहने लगे हैं।  
 हम सब जो कहते हैं कि वह एक मनुष्य के रूप में ही  
 रहने लगे हैं।

धर्म में धर्मनाम ही वह रहने लगे हैं।  
 दर्शन देना यह। धर्म के नाम ही वह रहने लगे हैं।  
 धर्म के नाम ही वह रहने लगे हैं।

कार्तिक-पूर्णिमा ।

धर्म के  
 धर्म के धर्म के धर्म के

